ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE INFANTIL EN LA COMUNA 17 DE LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CALI

ISABEL CRISTINA BERNAL ERAZO

JESSICA JOHANNA ROJAS CHAVERRA

FUNDACION UNIVERSITARIA CATOLICA LUMEN GENTIUM

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

SANTIAGO DE CALI

2014

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE INFANTIL EN LA COMUNA 17 DE LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CALI

ISABEL CRISTINA BERNAL ERAZO

JESSICA JOHANNA ROJAS CHAVERRA

Trabajo presentado para optar al título de Administrador de Empresas

Asesores

Diana Lucia Loaiza

Jonhyer Obregón Morales

Alfonso Palomino Arias

Luis Emiro Home

FUNDACION UNIVERSITARIA CATOLICA LUMEN GENTIUM

FACULDAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

SANTIAGO DE CALI

2014

Nota de aceptación

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Firma del jurado

_____

Firma del jurado

Cali, 27 de Mayo de 2014

DEDICATORIA

Dedico esta tesis, primero a Dios por guiarme, y darme la oportunidad de realizar esta carrera. Él fue quien me dio su apoyo en todo momento y me mostro el camino indicado para lograr mis objetivos. A mis padres Isabel Erazo y Jairo Bernal por su gran apoyo, por confiar y creer en mí. Son ellos quienes con sus palabras han logrado fortalecer y darme el apoyo necesario para cumplir mis metas y ser quien soy. A mi hermano Juan José Bernal quien me ha acompañado y me ha brindado mucho apoyo y grandes momentos de felicidad. A mis amigos y familiares más cercanos por sus palabras motivacionales y sus frases de apoyo. A todos ellos mil gracias.

Isabel Cristina Bernal Erazo

Dedico este, el final de un esfuerzo y el inicio de un nuevo camino profesional a mis padres y a mi hermana quienes siempre me apoyaron y no me permitieron decaer ante las contrariedades impuestas por tan extenso y largo proceso.

A todos aquellos que quizá lean algunas páginas de nuestro trabajo como base para los suyos, pues deseamos un mejoramiento continúo para la universidad y una mejor preparación para las futuras generaciones.

A todos aquellos que decayeron en esta etapa, a los cuales invito a creer en sí mismos y en sus ideas.

Jessica Johanna Rojas Chaverra

AGRADECIMIENTOS

En primer momento, le agradezco a Dios por darme la oportunidad de realizar este importante trabajo de grado, su apoyo y compañía han sido fundamentales para su culminación y para superar cada una de sus etapas.

Agradezco a mis padres, por su apoyo, comprensión y sabiduría que me brindaron en toda mi carrera. Gracias a ellos logro cumplir uno de mis sueños más importantes. Ellos son el motor de mi vida.

Mi hermano Juan José quien a sus cortos años, ha sido un gran compañero de vida, y agradezco todos los momentos de felicidad que me ha regalado en todo el transcurso de mi carrera.

Agradezco a mi tía Lucelly Bernal, quien me ha regalado momentos de felicidad y alegría en el transcurso de esta carrera. Gracias a ella por acompañarme en esta importante etapa de mi vida y felicitarme por los logros obtenidos hasta el momento.

A todos mis amigos y familiares más cercanos, quienes me han apoyado y me han dado su fortaleza en los momentos indicados. Gracias por toda la fuerza que recibí hasta el momento.

A todos los docentes, quienes con sus asesorías y horas de enseñanza lograron la culminación de este proyecto de grado. Su aporte y comprensión fueron vitales para la realización de este proyecto. A todos ellos, muchas gracias.

Isabel Cristina Bernal Erazo

Le agradezco a Dios por todas las cosas que me ha permitido aprender, conocer, descubrir y disfrutar a lo largo de estos años de estudio. Además de la fuerza con la que me ha iluminado y me ha permitido perseverar en la vida.

A mis padres por el apoyo incesante que me ofrecieron. A mi hermana que a pesar de la distancia que nos separa supo hacerme entender que en mis manos estaba el poder de rehacer mis pensamientos y convertirlos en grandes ideas. A mi pequeño hermano quien cada día me ha dado las razones para avanzar y querer crecer en todos los aspectos de mi vida, sus sonrisas, sus juegos le han dado un fuerte aliento a mi fuerza y espíritu.

A mis abuelas por sus continuos alientos y bendiciones.

A mis buenos amigos que me acompañaron, se mantuvieron atentos al proceso y me animaron a no dejar de creer en mí.

A nuestros asesores quienes permitieron el correcto desarrollo y presentación del presente trabajo.

Jessica Johanna Rojas Chaverra

CONTENIDO

INTRODUCCION 21
1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 21
1.1 Título del Proyecto.....21
1.2 Línea de Investigación.....21
1.3 Planteamiento del problema de investigación 21
1.3.1 Formulación del problema 24
1.3.2 Sistematización del Problema 25
1.4 Objetivos de la investigación 25
1.4.1 Objetivo general 25
1.4.2 Objetivos específicos.....25
1.5 Justificación.....26
1.5.1 Referente Teórico.....28
1.5.2 Referente legal 36
1.6 Aspectos metodológicos.....44
1.6.1 Tipo de Estudio.....44
1.6.2 Método de investigación.....44
1.6.3 Método de recolección de información 45
1.6.4 Fuentes de información 57
1.6.5 Tratamiento de la información 59
1.6.6 Presentación de las Información 60
2 ANÁLISIS DEL MERCADO 63
2.1 Estructura del Mercado 67
2.1.1 Análisis de Demanda.....67

2.1.2 Análisis de Oferta 71
2.2 Caracterización del Producto 79
2.2.1 Clientes 82
2.2.2 Competencia 84
2.2.3 Plan de Mercadeo 91
2.2.4 Estrategia de precios 91
2.3 Estrategia de venta 92
2.1 Estrategia Promocional 92
2.2 Estrategia de Distribución 92
2.3 Políticas de Servicios 97
2.4 Tácticas de ventas 99
3 ESTUDIO TÉCNICO 100
3.1 Ingeniería del Proyecto 100
3.1.1 Producto 101
3.1.2 Metodología para el Estudio de la Ingeniería del Proyecto 103
3.1.3 Diagramas y Planes de Desarrollo 104
3.1.4 Tecnología 111
3.1.5 Selección del Equipo 113
3.1.6 Calculo de Cantidades de Materia Prima e Insumos 115
3.2 Localización del Proyecto 120
3.3 Tamaño del Proyecto 128
4 ORGANIZACIONAL Y LEGAL 133
4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO 133
4.1.1 Misión 133

4.1.2 Visión 133
4.1.3 Valores Corporativos 133
4.1.4 Filosofía de Trabajo 134
4.1.5 Competencias Organizacionales 134
4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL 139
4.3 MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL 155
4.4 PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL 157
4.4.1 Solicitud de Empleo 159
4.4.2 Entrevista 159
4.4.3 Exámenes 160
4.5 PROCESO DE CONTRATACIÓN 162
4.5.1 Inducción de Personal 166
4.6 PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL 167
4.6.1 Capacitación 167
4.7 PROGRAMA DE INCENTIVOS 168
5 ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO 171
5.1 INVERSION INICIAL 171
5.2 DEPRECIACIÓN 174
5.3 BALANCE INICIAL 174
5.3.1 Balance Inicial sin Financiación en Pesos 174
5.3.2 Balance Inicial con Financiación en Pesos 176
5.4 PARAMETROS BÁSICOS 177
5.4.1 Parámetros Económicos. 177
5.4.2 Parámetros Laborales. 178

5.4.3 Parámetros Cargos y Salarios 178
5.4.4 Parámetros Recaudo y Pagos 179
5.4.5 Parámetros Gastos de Administración 179
5.4.6 Margen Bruto 181
5.5 AMORTIZACIÓN EN PESOS 182
5.6 LEASING FINANCIERO EN PESOS 184
5.7 PROYECCIÓN DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS 185
5.8 PROYECCIÓN DE NÓMINA 188
5.8.1 Nómina Administrativa y Ventas 188
5.8.2 Nómina de Producción 188
5.8.3 Nómina de Servicios 188
5.9 PROYECCIÓN DE VENTAS Y COSTOS EN PESOS 192
5.10 ESTADOS FINANCIEROS 194
5.10.1 Estado de Resultados sin Financiación en Pesos 194
5.10.2 Estado de Resultados con Financiación en Pesos 194
5.11 FLUJOS DE CAJA 197
5.11.1 Análisis de resultados de VPN, TIR Y B/C. sin Financiación 197
5.11.2 Análisis de resultados de VPN, TIR Y B/C. con Financiación 197
5.12 PROYECCIÓN BALANCE GENERAL 200
5.12.1 Proyección Balance General sin Financiación en Pesos 200
5.12.2 Proyección Balance General con Financiación en Pesos 200
5.13 INDICADORES FINANCIEROS 203
5.13.1 Indicadores Financieros sin Financiación 203
5.13.2 Indicadores Financieros con Financiación 204

5.13.3 Análisis Vertical y Horizontal 204

5.14 ANALISIS DE SENSIBILIDAD.....221

5.15 PUNTO DE EQUILIBRIO 222

CONCLUSIONES……...…….228

BIBLIOGRAFÍA……229

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Organización Racional del Trabajo (ORT) según Taylor.....29
Tabla 2 Funciones de un administrador.....31
Tabla 3 Principios generales de la administración según Fayol 32
Tabla 4 Pasos hacia la cultura de la legalidad.....40
Tabla 5 Requisitos generales por parte del personal contratado para la manipulación de los alimentos en un restaurante.....43
Tabla 6 Modelo de Encuesta estructurada 47
Tabla 7 Modelo de entrevista a profundidad dirigida 53
Tabla 8 Fuentes Primarias.....58
Tabla 9 Fuentes Secundarias 58
Tabla 10 Población para calcular muestra.....59
Tabla 11 Tamaño de muestra.....60
Tabla 13 Cronograma de Actividades.....61
Tabla 15 Distribución de la urbanización territorial de la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.....68
Tabla 16 Distribución poblacional por edades en la Comuna 17 de Santiago de Cali.....69
Tabla 17 Concentración por comunas de restaurantes de la ciudad de Santiago de Cali.....75
Tabla 18 Restaurantes con menú infantil en la ciudad de Santiago de Cali 76
Tabla 19 Restaurantes con menú infantil en la ciudad de Santiago de Cali 78
Tabla 20 Tabla de Ranking de Ventas.....85
Tabla 21 Competidores en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.....86
Tabla 22 Competidores generales de la ciudad de Santiago de Cali.....89
Tabla 23 Menú Restaurante: Pollo.....93
Tabla 24 Menú Restaurante: Carne.....94
Tabla 25 Menú Restaurante: Acompañantes.....95
Tabla 26 Menú Restaurante: Postres y Bebidas.....96

Tabla 27 Proceso de atención al cliente 98
Tabla 27 Maquinaria y equipo.....100
Tabla 28 Diagrama de bloques.....105
Tabla 29 Proceso de Gestión de Calidad 106
Tabla 30 Proceso de atención al cliente 107
Tabla 31 Proceso de asignación de tareas a empleados 108
Tabla 32 Proceso de preparación y presentación de alimentos.....109
Tabla 33 Proceso de escoger proveedores 110
Tabla 34 Maquinaria y equipo.....113
Tabla 35 Equipo de Computación.....114
Tabla 36 Calculo de otras cantidades de materiales e insumos requeridos por la planta de producción.....116
Tabla 37 Calculo de cantidades de materiales e insumos requeridos por la parte Administrativa 119
Tabla 38 Barrios, urbanizaciones y sectores de la Comuna 17 125
Tabla 39 Costo de terrenos 130
Tabla 40 Costos de infraestructura.....130
Tabla 41 Inversiones en maquinarias y equipos.....131
Tabla 42 Cantidad de personal.....131
Tabla 43 Indicadores por niveles de Cumplimiento 134
Tabla 44 Indicadores por niveles de Servicio al Cliente.....136
Tabla 45 Indicadores por niveles de Comunicación.....137
Tabla 46 Indicadores por niveles de Respeto.....138
Tabla 48 Manual de Funciones del Gerente 142
Tabla 49 Manual de Funciones del Recreacionista 143
Tabla 50 Manual de Funciones del Vigilante 143
Tabla 51 Manual de Funciones del Contador 144
Tabla 52 Manual de Funciones del Auxiliar Contable.....144
Tabla 53 Manual de Funciones del Jefe de Cocina 145
Tabla 54 Manual de Funciones del Ayudante de Cocina.....145

Tabla 55 Manual de Funciones del Mesero 146
Tabla 56 Características, habilidades, experiencia y salario del Gerente.....147
Tabla 57 Características, habilidades, experiencia y salario del Recreacionista .148
Tabla 58 Características, habilidades, experiencia y salario del Vigilante 149
Tabla 59 Características, habilidades, experiencia y salario del Contador 150
Tabla 60 Características, habilidades, experiencia y salario del Auxiliar Administrativo 151
Tabla 61 Características, habilidades, experiencia y salario del Jefe de Cocina .152
Tabla 62 Características, habilidades, experiencia y salario del Ayudante de Cocina.....153
Tabla 63 Características, habilidades, experiencia y salario del Mesero 154
Tabla 64 Salarios por cargos 155
Tabla 65 Cuestionario de Solicitud de un Nuevo Empleado 156

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1 Inversión Inicial en Pesos.....172
Cuadro 2 Depreciación en Pesos 174
Cuadro 3 Balance Inicial sin Financiación en Pesos.....175
Cuadro 4 Balance Inicial con Financiación en Pesos 176
Cuadro 5 Parámetros Económicos 177
Cuadro 6 Parámetros Laborales.....178
Cuadro 7 Cargos y Salarios.....179
Cuadro 8 Recaudo y Pagos.....179
Cuadro 9 Parámetros Gastos de Administración.....180
Cuadro 10 Parámetros Gastos de Ventas 181
Cuadro 11 Cuadro de Margen Bruto.....181
Cuadro 12 Cuadro Amortización en Pesos.....182
Cuadro 13 Cuadro Leasing Financiero en Pesos 184
Cuadro 14 Cuadro Proyección de Gastos de Administración y Ventas 187
Cuadro 15 Cuadro Proyección de Nómina Administrativa en Pesos 189
Cuadro 16 Cuadro Proyección de Nómina de Producción.....190
Cuadro 17 Cuadro Proyección de Nómina de Servicios 191
Cuadro 18 Cuadro Proyección Ventas y Costos en Pesos.....192
Cuadro 19 Estado de Resultados sin Financiación en Pesos.....195
Cuadro 20 Estado de Resultados con Financiación en Pesos 196
Cuadro 21 Flujo de Caja sin Financiación en Pesos.....198
Cuadro 22 Flujo de Caja con Financiación en Pesos 199
Cuadro 23 Proyección Balance General sin Financiación en Pesos 201
Cuadro 24 Proyección Balance General con Financiación en Pesos 202
Cuadro 25 Indicadores Financieros sin Financiación.....203
Cuadro 26 Indicadores Financieros con Financiación 204
Cuadro 27 Análisis Vertical del Balance General Proyectado sin Financiación en Pesos.....208

Cuadro 28 Análisis Vertical del Balance General Proyectado con Financiación en Pesos 209
Cuadro 29 Análisis Vertical del Estado de Resultados sin Financiación en Pesos 213
Cuadro 30 Análisis Vertical del Estado de Resultados con Financiación en Pesos 214
Cuadro 31 Análisis Horizontal del Balance General Proyectado sin Financiación en Pesos 216
Cuadro 32 Análisis Horizontal del Balance General Proyectado con Financiación en Pesos 217
Cuadro 33 Análisis Horizontal del Estado de Resultados sin Financiación en Pesos 219
Cuadro 34 Análisis Horizontal del Estado de Resultados con Financiación en Pesos 220
Cuadro 35 Análisis de Sensibilidad 221
Cuadro 36 Punto de Equilibrio 222

LISTA DE GRÁFICAS

Grafico 1 PIB del Valle del Cauca por Sectores (pr) 23
Grafico 2 Distribución de las unidades económicas por sector económico en la Comuna 17 24
Grafico 3 Funciones básicas de una empresa 32
Grafico 4 Teorías sobe el Liderazgo 35
Grafico 5 Pregunta 1 49
Grafico 6 Pregunta 2 49
Grafico 7 Pregunta 3 50
Grafico 8 Pregunta 6 51
Grafico 9 Pregunta 7 51
Grafico 10 Pregunta 8 52
Grafico 11 Distribución de los lados de las manzanas de la comuna 17 por estratos 68
Grafico 12 Indicador Obesidad Infantil 80
Grafico 13 Pirámide poblacional de la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali 84
Grafico 14 Pirámide poblacional de la comuna 17 126
Grafico 15 Participación por sectores económicos 128
Grafico 16 Plano del Restaurante 129
Grafico 17 Fases de la selección de personal 140
Grafico 18 Organigrama 141

RESUMEN

En este trabajo se muestra la importancia de realizar un estudio de viabilidad para la creación de un Restaurante Infantil en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali. Por medio de este estudio se quieren fortalecer establecimientos alimenticios que favorezcan la comuna 17.

El Restaurante Infantil será creado con el objetivo de que los infantes logren disfrutar una sana alimentación acompañados de sus familiares y amigos, teniendo en cuenta que el establecimiento contará con una amplia zona de recreación donde los niños lograran distraerse en el lugar. Para la realización de este proyecto será necesario contar con un personal capacitado para las labores diarias en el establecimiento.

La comuna donde se realizará la ubicación del establecimiento cuenta con 23 barrios lo que favorece el establecimiento. En la organización legal, el Restaurante Infantil será constituido por medio de Sociedad por Acciones Simplificada (S.A.S.) que se rige con las ley colombiana 1528 del 2008. Al finalizar el proyecto, se describirá un estudio financiero que determina la viabilidad del Restaurante Infantil teniendo en cuenta variables económicas que describen la inversión, los ingresos y costos que conllevan la realización del proyecto.

Palabras clave: Viabilidad, Emprendimiento, Restaurante, Alimentación, Comportamiento.

ABSTRACT

In this paper the importance of conducting a feasibility study for the creation of a Child 17 restaurant in the commune of Santiago de Cali is shown. Through this study we want to strengthen food establishments to promote the municipality 17.

The Children's Restaurant will be created to achieve that infants enjoy healthy eating accompanied by their friends and family, considering that the establishment

will have a large recreation area where children succeed in recreating in place. For the realization of this project will require a trained daily tasks on site staff.

The location of the municipality where the property is held has 23 districts favoring the establishment. In the legal organization Child Restaurant will be constituted by Simpificada Stock Company (SAS) that is governed by the Colombian law 1528 of 2008. At project completion, a financial feasibility study that determines the Children's Restaurant considering economic variables that describe investment, revenues and costs involved in the project are described.

Keywords: Sustainability, Entrepreneurship, Restaurant, Food, Behavior.

INTRODUCCIÓN

Santiago de Cali es una ciudad caracterizada por su diversidad gastronómica, lo que favorece la incursión de un establecimiento que ofrezca alimentos saludables para los niños, fortaleciendo la creación de un lugar que genere desarrollo e impacto a la sociedad caleña.

Es gracias a esto, que por medio del estudio de viabilidad de un Restaurante Infantil en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali, se quiere desarrollar un servicio innovador que fortalezca el sector de alimentos y genere una cultura de sana alimentación. Un espacio para que los niños compartan junto con sus familias y disfruten de un lugar que ofrezca todos los elementos para que los niños se sientan felices es el lugar que se quiere consolidar en la capital del valle integrando la sana alimentación, para que los niños disfruten de un lugar innovador y conozcan la importancia de la alimentación.

Cada uno de los capítulos que integran el estudio describe los procesos que se deben tener en cuenta para conocer la viabilidad del proyecto, teniendo en cuenta la contextualización de la idea de negocio, el análisis del mercado, el estudio del sector, el marco legal y el estudio financiero.

La integración de estos 5 procesos muestra la forma en que el Restaurante Infantil Comelones S.A.S. logra una viabilidad en la comuna 17 de la ciudad de Cali.

PRIMER CAPÍTULO

1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 TÍTULO DEL PROYECTO

Estudio de viabilidad para la creación de un Restaurante Infantil en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.

1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

De acuerdo con los objetivos propuestos en el presente estudio se ha definido que la línea de investigación que se llevara a cabo durante su desarrollo es:

De: Emprendimiento.

Categoría**:** Formulación y evaluación de un estudio de viabilidad.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali, variedad de restaurantes infantiles han dado apertura y ofrecimiento de diversos productos alimenticios y recreación a las familias, con lo cual han logrado innovar en la manera como este mercado se alimenta, distrae y disfruta con sus hijos entre las edades de 3 a 12 años fuera de sus casas. Sin embargo los restaurantes en cuestión no suplen completamente las necesidades alimenticias de los niños en este rango de edades. Ellos necesitan una alimentación que les proporcione todos los nutrientes que requieren para su crecimiento satisfactorio, lo que se logra aportándoles una alimentación balanceada y suficiente para cubrir sus requerimientos nutricionales; el desayuno, el almuerzo y la cena deben de ser completos y deben contener alimentos que proporcionen carbohidratos, proteínas, grasas y vitaminas.

Igualmente la publicidad que estos restaurantes muestran al público, hablando de los niños, es perjudicial para ellos, ya que estas suelen influir en la preferencia de

algunas comidas incitándolos a ingerir ciertos alimentos de poco valor nutritivo en proteínas, pero muy altos en sodio, grasas y azucares, y lo que está en manos de los padres es el grado de influencia que permiten que este tipo de publicidades tengan sobre sus niños. (Posada, Á., Gómez, J. F., & Ramírez, H., 2005 Pagina 222 - 231).

Y otra de las necesidades que no suplen suficientemente estos restaurantes a las familias, es la tranquilidad de que sus hijos se encuentren calmados a la hora de comer y así lograr que se comporten adecuadamente en este entorno. Ya que, ya sea por inapetencia, cansancio, sueño, incomodidad, rebeldía, los niños en estas edades suelen demostrar estos sentimientos o sensaciones gritando, pateando, desobedeciendo, entre otras posibles reacciones que incomodan no solo a sus padres y/o acompañantes sino también al resto de los clientes en el lugar.

Concluyendo sobre las temáticas anteriores, es notorio como se ha creado una cultura de hábitos alimenticios poco saludables en los niños, al igual que un inadecuado comportamiento a la hora de comer, pues en lo que realmente se enfocan estos restaurantes es en satisfacer mayormente las necesidades de recreación de los niños.

No obstante, lo que este estudio de viabilidad propone es la creación de un Restaurante Infantil que satisfaga y supla la necesidad de una alimentación saludable y la posibilidad de tranquilizar a los niños a la hora de comer, haciendo que comer sea una experiencia agradable por medio del buen uso de los espacios, actividades, y acompañamiento de personal que los incentive y motive a cuidar su alimentación y comportamiento.

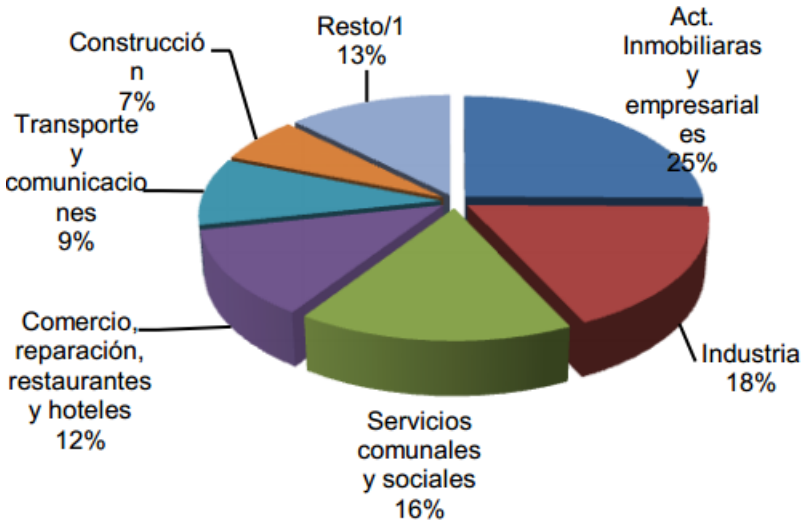
Al respecto de nuestro mercado, en la comuna 17, entre los estratos 3 al 5 se identifica que los parques públicos de sus alrededores poseen estructuras de juegos para niños que no son seguros para ellos, y son deprimentes en cuanto al estado de daño y maltrato en que se encuentran, por ende los niños no tienen

zonas donde recrearse sana y apaciblemente con sus familias. (Jaramillo, V., 2012)

Y como seguimiento a esta situación en este estudio el Restaurante Infantil propone renovar y fortalecer esta necesidad que tienen los niños, la cual se les está vulnerando en la comuna.

Como complemento, el Proyecto de acuerdo por medio del cual se adopta el Plan de Desarrollo 2011- 2015 para la ciudad, se presentan datos sobre la participación de los restaurantes en compañía del comercio, reparación y hoteles en el departamento del Valle del Cauca cuenta con una economía representativa del 12 % del PIB. Lo que esta explícito en el Grafico 1, en relación con otras actividades comerciales en el departamento.

Grafico 1 PIB del Valle del Cauca por Sectores (pr)

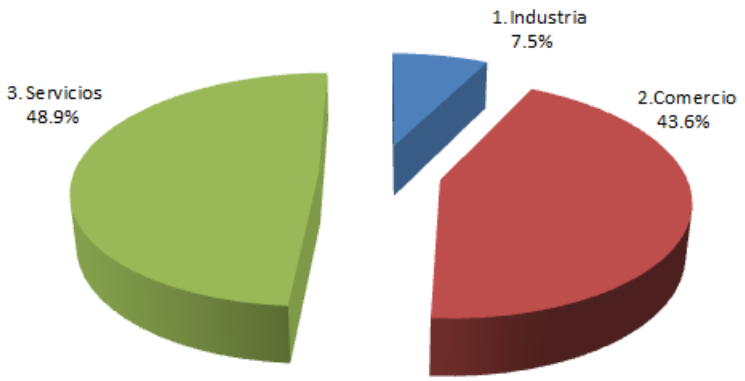


Fuente: DANE. /1 Agricultura, intermediación financiera, electricidad, agua y gas. Registro Mercantil, Cámara de Comercio de Cali.

Igualmente la Alcaldía de Santiago de Cali expone que de acuerdo al Censo Económico del DANE en el 2005 tal como lo muestra el Grafico 2, el sector de servicios en la comuna 17 represento un 48,9%, expresando así como predomina el comercio de servicios en esta comuna en comparación con la industria y el comercio. Siendo el sector al que queremos llegar, el Restaurante Infantil se

proyecta por medio de estos datos prometedores a acatar esta necesidad en un mercado propicio. (Guerrero Velasco, R., 2012)

Grafico 2 Distribución de las unidades económicas por sector económico en la Comuna 17



Fuente: DANE. /1 Agricultura, intermediación financiera, electricidad, agua y gas. Registro Mercantil, Cámara de Comercio de Cali.

Es importante describir el crecimiento de la participación gastronómica en la ciudad ha aumentado en un 30% desde el año anterior. Lo que nos permite seguir emprendiendo en la innovación gastronómica que los niños necesitan desde un Restaurante enfocado en su servicio. (Diario Occidente, 2014)

Para tal efecto y concluyendo con la Alcaldía de Santiago de Cali, la comuna 17 de la ciudad se caracteriza por ser emprendedora, por abarcar gran parte de la economía local y en especial del sector de servicios, lo que representa una gran oportunidad de penetración en el mercado objetivo. (Guerrero Velasco, R., 2012)

1.3.1 Formulación del problema

¿Es viable la creación de un Restaurante Infantil con el objetivo de satisfacer la necesidad de una alimentación saludable en los niños entre los 3 y 12 años de edad en un lugar donde se les ofrezca una mayor atención sobre sus necesidades y deseos, al igual que un acompañamiento motivador, constante y divertido en el comedor que les permita controlar sus comportamientos inadecuados a la hora de comer?

1.3.2 Sistematización del Problema

¿Qué se debe hacer para ejecutar un estudio de mercado que determine la aceptación de un Restaurante Infantil, perfil del cliente y posible competencia en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali?

¿Qué factores incurren en el desarrollo de un estudio técnico y operativo que permita determinar localización, el tamaño del proyecto y los recursos necesarios para su ejecución?

¿Qué componentes forman el estudio organizacional y legal para determinar el adecuado funcionamiento de un Restaurante Infantil en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali?

¿Qué variables ayudan a identificar con respecto al estudio económico y financiero la inversión inicial del proyecto, sus formas de financiación, y proyecciones que determinen la viabilidad del proyecto?

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo general

Realizar un estudio de viabilidad para la creación de un Restaurante Infantil en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.

1.4.2 Objetivos específicos

- Conocer sobre la aceptación que tendría un Restaurante Infantil, para así reconocer las posibles competencias y perfiles de los clientes.
- Determinar la localización, el tamaño del proyecto, los recursos económicos y materiales, y la cantidad de trabajadores necesarios para la debida y eficiente ejecución del Restaurante Infantil.
- Determinar la estructura organizacional para un funcionamiento efectivo y congruente con la idea del Restaurante Infantil.

- Establecer las variables que ayudan a identificar el estudio económico y financiero, la inversión inicial del proyecto, sus formas de financiación, y proyecciones que determinen la viabilidad del proyecto.

1.5 JUSTIFICACIÓN

El estudio de viabilidad en cuestión, toma a su favor las proyecciones del DANE sobre la población infantil. Según el Proyecto de Acuerdo por el cual se adopta el Plan de Desarrollo 2012 – 2015, en el año 2011 la ciudad de Santiago de Cali se proyectaba hacia los 431.135 niños y niñas entre las edades de 3 a 12 años. Una población para la que este estudio formula las necesidades anteriormente nombradas. (Guerrero Velasco, R., 2012)

Atendiendo a esta consideración, llama la atención que en la comuna 17 los restaurantes infantiles no posean guías alimentarias que cumplan suficientemente con las necesidades alimentarias de esta población infantil.

Partiendo de esto, la Fundación para la Diabetes define las dietas equilibradas en referencia a que "*una dieta equilibrada es aquella que nos aporta la energía adecuada para el mantenimiento o consecución del peso ideal y aporte las vitaminas y minerales en cantidades no inferiores a los dos tercios de los aportes dietéticos recomendados*."

Ahora bien, "*el crecimiento durante este periodo y la gran actividad física hacen que las necesidades energéticas de la dieta sean altas, pero hay que controlar el peso y el ritmo del crecimiento del niño*." (Álvarez, J. & Peláez, N., 2007)

Es decir que la dieta equilibrada propuesta por el Restaurante Infantil debe de contar con estos requerimientos si se desea suplir con una alimentación saludable en sus menús para los niños en esta edad.

Por otra parte se hallan datos sobre cómo crece el negocio de los restaurantes que ofrecen atracciones para los pequeños, lo que impulsa al mayor consumo en los hogares y la gran influencia de los menores a la hora de gastar.

Según los Estudios de la Asociación Estadounidense de Investigación del Consumo indican que los pequeños son los responsables de poco más de 30% de las decisiones de gasto de un hogar y, si se tiene en cuenta que tan solo en Bogotá el gremio de los restaurantes y la revista La Barra estiman que en 2012 se facturaron $564.000 millones en este tipo de negocios, es más que entendible que en solo seis meses se hayan abierto tres restaurantes familiares, todos con el mismo objetivo: atraer al apetecido consumidor menor de edad. (Dinero, 2014)

En todo caso, respeto a la labor de las familias de enseñar a comer, no por obligación sino por placer y buen gusto, es obvio que la mayoría de los padres mantienen durante años una pelea constante con sus hijos pequeños por asuntos propios a los gustos, las cantidades, los horarios y las maneras de asumir su alimentación. Y más con uno de los grandes retos en el proceso de formación de los niños, el cual es lo concerniente a su comportamiento en sitios públicos o aglomerados.

Y en consecuencia, hay opiniones en las se expresa que no hay nada más insoportable que una pataleta o un berrinche de grito agudo en un restaurante tradicionalmente calmado. El asunto no es fácil y mucho menos cuando se trata de una familia con varios niños, todos en edades de risas, brincos y comunicaciones a gritos. (Doña Gula, 2014)

Aun cuando ir con niños a un restaurante es una estupenda manera de mejorar sus procesos de socialización y una oportunidad de enseñarles normas de comportamiento y de respeto hacia los demás, es claro cómo afecta esto a las familias, pero aun así también es bochornoso para los demás clientes a los que estos comportamiento intranquilizan, ya que no es labor de los demás clientes que están pagando sus platos, aprender a aguantar el comportamiento de otros niños.

Los que generalmente empiezan a demostrar su molestia hacia los niños e incomodan de esta forma a los padres, familia o acompañantes.

No obstante hay restaurantes, y la buena elección de uno que ofrezca condiciones para ir con niños debería de ser la primera decisión de los padres responsables, tanto por los niños como por el resto de los clientes.

Con lo que se pretende demostrar la necesidad de que esta joven generación tenga un lugar donde alimentarse bien y divertirse tranquilamente. Adhiriéndonos de igual forma a la gran oportunidad que se expande en el mercado sobre los restaurantes.

Este estudio se argumenta por medio de la observación, encuestas y entrevistas que indican la veracidad de las necesidades que el Restaurante Infantil propone suplir, la igual que la viabilidad que tienes este proyecto en un largo plazo. Y con esto, se puede lograr la obtención de la información suficiente y necesaria para proseguir con el estudio.

1.5.1 Referente Teórico

Las teorías que conciernen administrativamente al presente estudio, aparte de distinguirse por aportar firmeza, se expresan a continuación.

A continuación Idalberto Chiavenato menciona pensamientos y teorías de diferentes autores como Frederick Winslow Taylor (1856 – 1915), para él la administración y la organización deben estudiarse y tratarse como ciencia y no empíricamente, según él, el principal objetivo de la administración debe ser asegurarse el máximo de prosperidad al patrón y al empleado, y que este debe constituir los dos fines fundamentales de la administración. Por tanto debe existir una identidad de interés entre empleados y empleadores.

En la Tabla 1 se expresa y fundamenta su idea de Organización Racional del Trabajo (ORT).

Tabla 1 Organización Racional del Trabajo (ORT) según Taylor

1. Análisis del trabajo y estudios de tiempos y movimientos.	Mediante la división y subdivisión de los movimientos necesarios para la ejecución de las diversas operaciones de una tarea.
2. Estudio de la fatiga humana.	Evitar los movimientos inútiles en la ejecución de una tarea, ejecutarlos con la mayor economía posible desde el punto de vista fisiológico y dar la secuencia apropiada a los movimientos.
3. División del trabajo y especialización del operario.	Elevar la productividad, cada operario se especializa en la ejecución de una tarea para ajustarse a los estándares descritos y a las normas de desempeño establecidas por el método.
4. Diseño de cargos y tareas.	Admisión de empleados con calificación mínima y salarios menores, lo cual reduce los costos de producción, minimización de los costos de entrenamiento, reducción de errores en la ejecución del trabajo, lo que disminuye desperdicios y devoluciones, facilidad de supervisión, lo cual permite que cada supervisor controle un número mayor de subordinados. Y el aumento de la eficiencia del trabajador y, por tanto, de su productividad.
5. Incentivos salariales y premios por producción.	Remuneración basada en el tiempo y remuneración basada en la producción.
6. Concepto de homo	Las recompensas salariales y los premios por

economicus (Elton Mayo y su equipo)	producción incluyen profundamente en los esfuerzos individuales en el trabajo y logran que el operario llegue al máximo de su capacidad.
7. Condiciones ambientales de trabajo (iluminación, comodidad y otros).	Adecuación de instrumentos y herramientas de trabajo, y de equipos de producción para minimizar el esfuerzo del operario y la pérdida de tiempo en la ejecución de la tarea, distribución física de las máquinas y equipos para racionalizar el flujo de producción, mejoramiento del ambiente físico de trabajo, la falta de ventilación, iluminación y comodidad general en el trabajo no reduzcan la eficiencia del trabajador y el diseño de instrumentos y equipos especiales para reducir movimientos innecesarios.
8. Estandarización.	Estandarización de métodos y procesos de trabajo, de máquinas y equipos, herramientas e instrumentos de trabajo, materias primas y componentes. Con el fin de eliminar el desperdicio y aumentar la eficiencia.
9. Supervisión funcional	Existencia de diversos supervisores especializados en determinada área, con autoridad funcional sobre los mismos subordinados.

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Para Taylor una organización excelente es la funcional: La administración funcional consiste en dividir el trabajo de manera que cada hombre, desde el asistente hasta el superintendente, tenga que ejecutar la menor variedad posible de funciones. Siempre que sea posible, el trabajo de cada empleado deberá limitarse a la ejecución de una sola función.

Agrega que la característica más sobresaliente y visible de la administración funcional es el hecho de que cada operario, en vez de estar en contacto directo con la administración en un único punto, por intermedio de su jefe de grupo, recibe orientación y órdenes diarias de ocho encargados diferentes, cada uno de los cuales desempeña su propia función.

Por lo anterior, el Restaurante Infantil mediara a través de lo propuesto por Taylor, ya que se desea una empresa con una estructura organizada y coordinada en relación a las funciones de cada trabajador

Igualmente señala, que Henry Fayol (1841-1925) define el acto de administrar como planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar; conceptualizando estas, en las funciones de un administrador, como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2 Funciones de un administrador

Planeación	Evaluación del futuro y aprovisionamiento de los recursos en función de aquel.
Organización	Proporciona los elementos necesarios para el funcionamiento de la empresa; puede dividirse en material y social.
Dirección	Pone en marcha la organización. Su objetivo es alcanzar el máximo rendimiento de los empleados en beneficios de los intereses generales del proyecto.
Coordinación	Armoniza las actividades de una empresa para facilitar el trabajo y los resultados. Sincronizar recursos y actividades en proporciones adecuadas y ajusta los medios a los fines.
Control	Verifica que todas las etapas marchen de conformidad con el plan trazado, las instrucciones dadas y los principios establecidos. Su objetivo es identificar las debilidades y los errores para rectificarlos y evitar que se repitan.

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Fayol expresa que los elementos de la administración que constituyen el proceso administrativo, se hallan presentes en cualquier actividad del administrador, en cualquier nivel o área de la empresa. Como los siguientes en el Grafico 3.

Grafico 3 Funciones básicas de una empresa

Fuente: Elaboración Propia. 2014

También definió los principios generales de la administración, abordando 14 como se muestra a continuación en la Tabla 3. Y son universales, maleables y se adaptan a cualquier tipo de circunstancia.

Tabla 3 Principios generales de la administración según Fayol

División del trabajo	Especialización de las tareas y de las personas para aumentar la eficiencia.
Autoridad y responsabilidad	Autoridad es el derecho de dar órdenes y el poder de esperar obediencia, la responsabilidad es una consecuencia natural de la autoridad e implica el deber de rendir cuentas. Ambas deben estar equilibradas entre sí.
Disciplina	Obediencia, dedicación, energía, comportamiento y respeto de las normas establecidas.
Unidad de mando	Cada empleado debe recibir órdenes de un solo superior. Es el principio de la autoridad única.
Unidad de dirección	Asignación de un jefe y un plan a cada grupo de actividades que tengan el mismo objetivo.
Subordinación de los intereses individuales a los generales	Los intereses generales deben estar por encima de los intereses particulares.

Remuneración del personal	Debe haber satisfacción justa y garantizada para los empleados y para la organización.
Centralización	Concentración de la autoridad en la cúpula jerárquica de la organización.
Cadena escalar	Línea de autoridad que va del escalón más alto al más bajo. Es el principio del mando.
Orden	Debe existir un lugar para cada cosa y cada cosa debe estar en su lugar, en el orden material y humano.
Equidad	Amabilidad y justicia para conseguir la lealtad del personal.
Estabilidad del personal	La rotación tiene un impacto negativo en la eficiencia de la organización.
Iniciativa	Capacidad de visualizar un plan y asegurar personalmente su éxito.
Espíritu de equipo	La armonía y la unión entre personas constituyen grandes fortalezas para la organización.

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Fayol nos realiza un gran aporte para nuestra organización de manera administrativa, haciendo participes a cada área de la empresa y la totalidad de sus empleados, forjando de esta forma el trabajo en común para el logro de las misión trazada inicialmente.

Otra forma de contribuir a la administración fue encontrada por La Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos, la cual dio origen a la Teoría de las Relaciones Humanas por medio del experimento Hawthorne, del cual se comprendió que:

- El nivel de producción es resultado de la integración social, entre mayor sea la integración social en el grupo de trabajo mayor será la productividad.

- El comportamiento social de los empleados, mientras los patrones del grupo permanezcan inmutables, el individuo resistirá a los cambios para no apartarse de ellos.
- Recompensas y sanciones mayores, las personas son evaluadas por el grupo en relación con normas y patrones de comportamiento, si son buenos colegas, si su comportamiento se ajusta a ellos o son pésimos colegas y su comportamiento se aparta.
- Grupos informales, definen sus reglas de comportamiento, formas de recompensa o sanciones sociales, objetivos, escala de valores sociales, creencias y expectativas que cada uno de sus miembros va asimilando e integrando a sus actitudes y a su comportamiento.
- Relaciones humanas, la comprensión de estas permite al administrador obtener mejores resultados de sus subordinados y la creación de una atmósfera en la que cada persona es alentada a expresarse de manera libre y sana.
- Importancia del contenido del cargo, el contenido y la naturaleza del trabajo tienen influencia sobre la moral del trabajador. Los trabajos simples y repetitivos se vuelven monótonos y aburridos, lo que afecta de manera negativa la actitud del trabajador y reduce su satisfacción y eficiencia.
- Énfasis en los aspectos emocionales, los aspectos emocionales no planeados e irracionales del comportamiento humano merecen una atención especial.

Asimismo encuentra la Teoría de campo de Kurt Lewin, quien realizo investigaciones sobre el comportamiento social, dándole un papel muy importante a la motivación. En esta teoría expuso dos supuestos fundamentales:

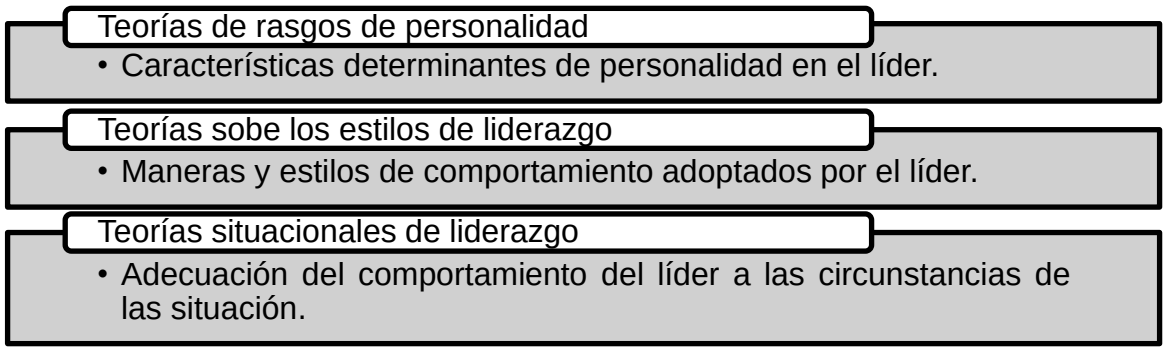
- El comportamiento humano como derivación de la totalidad de los hechos coexistentes.
- Hechos que tienen la características de un campo dinámico y que cada parte depende de su interrelación con los demás.

Según él, el comportamiento humano no depende del pasado o futuro, depende del campo dinámico actual.

Por otra parte la Teoría de las necesidades humanas, la cual constato la existencia de las necesidades o motivos humanos básicos, fuerzas conscientes o inconscientes que determinan el comportamiento de la persona, motivación que refiere el comportamiento causado por necesidades internas de las personas, el cual se orienta a lograr los objetivos que pueden satisfacer tales necesidades. Los tres niveles o estados de motivación conciernen: necesidades fisiológicas, (alimentación, sueño, actividad física, satisfacción sexual, abrigo, y protección contra los elementos, y seguridad física contra los peligros) psicológicas (necesidad de seguridad intima, de participación, de autoconfianza, de afecto) y de autorrealización (mayores satisfacciones, establecimiento de metas cada vez más complejas). (Chiavenato, I., 2007).

Asimismo las Teorías sobre Liderazgo, estas fueron formuladas por los autores de las Relaciones Humanas, como se expresan en el Grafico 4.

Grafico 4 Teorías sobe el Liderazgo



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Ciertamente el talento humano es el equipo que conlleva a la realización de cada función contenida en el desarrollo de la organización, y tener un contacto contaste con sus necesidades y optima eficiencia en sus tareas hará que el proceso del Restaurante Infantil se adentre en un panorama prometedor.

Las teorías tratadas anteriormente representan para el presente estudio una base primordial que permitirá la consecución de un orden adecuado con y entre empleadores y empleados en la empresa en un entorno laboral y social.

1.5.2 Referente legal

En continuidad con el estudio, se expresan las diferentes leyes y normas que inciden en su importancia con el presente estudio de viabilidad.

Se pretende conformar un establecimiento de comercio que según el Código del Comercio de Colombia en su Artículo 515: "*se entiende por establecimiento de comercio un conjunto de bienes organizados por el empresario para realizar los fines de la empresa. Una misma persona podrá tener varios establecimientos de comercio y, a su vez, un solo establecimiento de comercio podrá pertenecer a varias personas, y destinarse al desarrollo del diversas actividades comerciales".*

Aparte la Cámara de Comercio de Cali en su Artículo 33 exige que se debe formular la solicitud de la matricula mercantil en la Cámara de Comercio con jurisdicción en el lugar donde el establecimiento de comercio va a desarrollar su actividad dentro del mes siguiente a su apertura. Y de igual forma se deben realizar consultas previas a la matricula mercantil, como lo son:

- Confirmar en la Secretaría de Planeación Municipal (CAM) que la actividad económica que se quiere desarrollar pueda ser ejercida en la dirección donde se ubicará el establecimiento de comercio (uso de suelos).
- Verificar que el nombre del establecimiento de comercio no figure registrado en ninguna Cámara de Comercio del país.
- Establecer la Clasificación Industrial Uniforme (CIIU) correspondiente a la actividad económica que se requiere desarrollar. Para el presente caso es perteneciente a la Sección I. de Alojamiento y Servicios de Comida.

Dentro de los trámites para la formalización de la matricula mercantil se da lugar a:

- Diligenciar de correctamente el Formulario de Registro Único Empresarial y Social RUES.
- Diligenciar el Formulario Adicional de Registro con Otras Entidades (CAE), pues con la información registrada en este documento la Cámara de Comercio notificara la matrícula de los establecimientos de comercio a las Secretarias de Planeación Municipal, Hacienda Municipal, Gobierno Municipal, esto con el fin de ser visitado por un grupo interdisciplinario: entidades de Inspección, Vigilancia y Control.

Al momento de presentarse para la matricula mercantil se deben presentar ciertos documentos, dentro de los que se encuentran:

- El Formulario del Registro Único Empresarial y Social (RUES) para el establecimiento de comercio, esta con la presentación personal del propietario o del representante legal de la persona jurídica ante el funcionario autorizado de Cámara de Comercio o reconocimiento de contenido y firma ante el notario.
- El Formulario Adicional de Registro con Otras Entidades (CAE), este debidamente diligenciado y firmado.

De acuerdo con el Artículo 33 del Código de Comercio De la Contabilidad Mercantil, la matricula mercantil debe renovarse entre los primeros tres meses del año, sin importar la fecha de realización de la inscripción.

La Ley 1014 del 26 de enero de 2006 De fomento a la Cultura del Emprendimiento, en su Artículo 12 expone los objetos específicos de la formación para el emprendimiento:

- Lograr el desarrollo de personas integrales en sus aspectos personales, cívicos, sociales y como seres productivos.

- Contribuir al mejoramiento de las capacidades, habilidades y destrezas en las personas, que les permitan emprender iniciativas para la generación de ingresos por cuenta propia.
- Promover alternativas que permitan el acercamiento de las instituciones educativas al mundo productivo.
- Fomentar la cultura de la cooperaciones y el ahorra así como orientar sobre las distintas formas de asociatividad.

Por otra parte, hasta el presente, legalmente las características y responsabilidades que implican la creación de una empresa dependen del tipo de persona con la que se desee iniciar. El Restaurante Infantil se iniciaría como una persona jurídica, y se clasificara como una S.A.S. (Sociedad por Acciones Simplificada). (Confecámaras, 2011)

Además a partir de la Ley 1014 de 2006 en su Artículo 22 se permitió la creación de sociedades comerciales por documento privado, aunque solo es posible si al momento de su constitución se poseen menos de 10 trabajadores y/o con activos totales inferiores a 500 SMLMV excluyendo la vivienda, pero al realizar aportes de bienes inmuebles se deberá constituir por escritura pública.

Ahora, los requisitos para constituir una sociedad por documento privado esta Ley estando reglamentada por el Decreto 4463 de 2006 dice:

- Nombre, documento de identidad, domicilio y dirección de los socios.
- El domicilio social.
- El termino de duración o la indicación de que éste es indefinido.
- Una enumeración clara y completa de las actividades principales, a menos que se exprese que la sociedad podrá realizar cualquier acto lícito de comercio.
- El monto del capital haciendo una descripción pormenorizada de los bienes aportados, con estimación de su valor. El socio o socios responderá por el valor asignada a los bienes en el documento constitutivo.

- Cuando los activos destinados a la sociedad comprendan bienes cuya transferencia requiera escritura pública, la constitución deberá hacerse de igual manera e inscribirse también en los registros correspondientes.
- El número de cuotas, acciones o parte de interés de igual valor nominal en que se dividirá el capital de la sociedad y la forma en que serán distribuidas, si fuere el caso.
- La forma de administración dentro del tipo o especie de sociedad de que se trate, así como el nombre. Documento de identidad y las facultades de sus administradores. A falta de estipulaciones se entenderá que los administradores podrán adelantar todos los actos comprendidos dentro de las actividades previstas
- Declaración por parte de los constituyentes, o de sus representantes o apoderados sobre el cumplimiento de al menos uno de los requisitos señalados en el artículo 22 de la Ley 1014 de 2006, esto es, que cuentan con diez (10) o menos trabajadores, o con activos totales, excluida la vivienda, por valor inferior a quinientos (500) salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Para lo que describe la Ley 1258 de 2008, la cual fue la que dio a conocer las Sociedades por Acciones Simplificadas, sociedades de naturaleza comercial creadas a partir de un documento privado, y no obstante se procede y da cumplimiento a la formalidad expresada anteriormente.

Por otra parte, se estipula escritura orgánica de la sociedad, su administración y el funcionamiento de sus órganos pueden ser determinados libremente por accionistas, quienes solamente se encuentran obligados a designar un representante legal de la compañía. Su razón social será la denominación que definan sus accionistas pero seguido de las palabras “sociedad por acciones simplificada”; o de las letras S.A.S.

A su vez la Cámara de Comercio de Cali data los requisitos para constituir una Sociedad por Acciones Simplificadas:

- Nombre, documento de identidad, domicilio de los accionistas (ciudad o municipio donde residen).
- Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras “sociedad por acciones simplificada”, o de las letras S.A.S.
- El domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución.
- El término de duración, si éste no fuere indefinido. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad se ha constituido por término indefinido.
- Una enunciación clara y completa de las actividades principales, a menos que se exprese que la sociedad podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, lícita. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita.
- El capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que éstas deberán pagarse.
- La forma de administración y el nombre, documento de identidad y las facultades de sus administradores. En todo caso, deberá designarse cuando menos un representante legal. (Confecámaras, 2011)

En la Tabla 4 ser una empresa legal en Colombia se explica en:

Tabla 4 Pasos hacia la cultura de la legalidad

Conocer	Las normas y leyes de nuestro país.
Respetar	Las leyes, aceptarlas y comprenderlas.
	La violación a la ley es sancionada o castigada.
	Existe una estructura del Estado y unos órganos de control que

Recordar	promueven el cumplimiento de leyes y normas.
	Existe un sistema de apoyo a víctimas.
	Existe un proceso de defensa para los acusados de infringir las normas y leyes.
	Existen mecanismos de participación para crear o cambiar las leyes cuando así se requiera.

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Con respecto al uso de suelos, a partir de la vigencia del decreto 1879 de 2008 este certificado no es requisito para la apertura de un establecimiento de comercio. Sin embargo, se deben cumplir las normas del uso de suelo especificadas en tal decreto, en su Artículo 2.

Este enuncia los requisitos de cumplimiento exigibles a los establecimientos de comercio para su operación, en el cual informan sobre la labor del o los propietarios una vez tengan el establecimiento de comercio abierto al público, como lo es llevar a cabo las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9 de 1979 y entre otros cumplimientos que datan sobre este factor, y asimismo con las normas expedidas por la autoridad competente del municipio, que se refieran al uso de suelos, intensidad auditiva, horario, ubicación y destinación. (Cámara de Comercio de Bogotá, 2014)

De igual forma se debe adquirir el certificado de Sayco y Acinpro, que para los establecimientos de comercio que no usen el tipo de obras que conciernen a este cobro les corresponde obtener el certificado de no usuario de música, entre otras obras que se encuentren arraigadas a los derechos de autor.

A su vez, el decreto 3075 de 1997 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 en su Artículo 1 trata sobre el ámbito de aplicaciones, tomando la salud como un bien de interés público. De este modo se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicarán:

- A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos;
- A todas las actividades de fabricaciones, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen para el consumo humano.
- A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las actividades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos; sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

Y en su Artículo 7 sobre las Buenas prácticas de manufactura, expresa que las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se deben ceñir a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura.

La Ley 1558 de 2012 en su Artículo 5 enuncia a la calidad turística influenciada por las normas técnicas expedidas por las Unidades Sectoriales de Normalización, las cuales fueron expedidas en el Artículo 69 de la Ley 300 de 1996, estas están relacionadas con actividades como: turismo de aventura y sostenibilidad turística, y este artículo pretende traer a colación que estas serán obligatorias por parte de los prestadores de los servicios turísticos, todo lo anterior de acuerdo con la reglamentación que expida el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (Cámara de Comercio de Bogotá, 2014)

La certificación de estos servicios la realizan los organismos de certificación o inspección, estos previamente acreditados por la ONAC (Organismo Nacional de Acreditación) y actualmente son: ICONTEC (Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación), Bureau Veritas (líder mundial en servicios de

verificación, inspección y certificación), SGS (Société Générale de Surveillance – líder en servicios de inspección, verificación, análisis, pruebas y certificación en cualquier parte del mundo), COTECNO (consultora prestadora de servicios de ingeniería y arquitectura), ACERT S.A. (Compañía Andina de Inspección y Certificación S.A.). (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2013)

Al respecto de lo indicado, las Normas Técnicas Sectoriales NTS-USNA 007 cuentan con normas sanitarias de manipulación de alimentos, estas se deben hacer cumplir por los establecimientos de la industria gastronómica para realizar y garantizar la inocuidad de los alimentos durante la recepción de la materia prima, su procesamiento, almacenamientos, transporte, comercialización y servicio, todo con el fin de satisfacer y proteger la salud del consumidor. Además, existen requisitos generales que traen al personal contratado deberes que los responsabilizan con lo expuesto en la Tabla 5.

Tabla 5 Requisitos generales por parte del personal contratado para la manipulación de los alimentos en un restaurante

NTS-USNA 001	Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción
NTS-USNA 002	Servicio a los clientes con los estándares establecidos.
NTS-USNA 003	Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad.
NTS-USNA 004	Manejo de recursos cumpliendo las variables definidas por la empresa.
NTS-USNA 005	Coordinación dela producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.
NTS-USNA 006	Infraestructura básica en los establecimientos de la industria gastronómica.

Fuente: Elaboración Propia. 2014

(ICONTEC, Ministerio de Comercio, Industria y Turismo Dirección de Turismo, & ACODRÉS, 2005)

La Cámara de Comercio nos invita a contratar empresas de vigilancia y seguridad privada que tengan su licencia de funcionamiento vigente autorizada por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada. Así como exigir el cobro de las tarifas mínimas autorizadas. Y como recomendación se debería pedir un seguro contractual; así se ganarían las partes interesadas. (Cámara de Comercio de Bogotá, 2013)

1.6 ASPECTOS METODOLÓGICOS

1.6.1 Tipo de Estudio

El tipo de estudio es cualitativo exploratorio. Ya que el propósito es encontrar lo suficiente acerca del problema de la población, para así lograr formular hipótesis que nos sean útiles y valederas. Se debe iniciar con descripciones generales del problema.

Este tipo de estudio nos ayudara a obtener un conocimiento más extenso de nuestra población y un estudio cualitativo es un buen ejemplo de un estudio exploratorio. (Mohammad Naghi, N., 2005 Pagina 72)

1.6.2 Método de investigación

El presente estudio de viabilidad estará soportado por un tipo de investigación descriptivo, por medio de este se logró conocer el quién, el dónde, el cuándo, el cómo y el porqué de nuestro objeto de estudio, con un enfoque en nuestra población: las familias que tuvieran hijos entre las edades de 3 a 12 años, orientándonos por las respuestas y opiniones de las madres, con las que se buscó medir los aspectos y componentes más destacables que nos permitieron conocer más a fondo nuestro mercado y su posible viabilidad.

En esta investigación se resaltó en cuanto a preferencias alimenticias, experiencias sobre el comportamiento de los niños en restaurantes, sus ingresos económicos.

Del mismo modo este método requirió de parte de las investigadoras unos conocimientos previos sobre las temáticas tratadas, para la realización efectiva de las preguntas, de manera clara, concisa y precisa de lo que se deseaba conocer y explorar. (Universidad Católica de Colombia, 2013)

1.6.3 Método de recolección de información

Los métodos de investigación usados fueron la observación y la encuesta estructurada, y la entrevista a profundidad dirigida, aunque estas sean unas de las más conocidas, también son las que se basan en una de las capacidades y adquisiciones evolutivas humanas más importantes, es decir en el lenguaje.

La observación estructurada se utilizó para registrar los patrones de conducta de nuestro mercado para obtener una información acerca del fenómeno que centro nuestro interés.

La entrevista y la encuesta como acercamiento a una población, se realiza con el fin de obtener ciertas respuestas que estén acordes a lo que se desea conocer específicamente. (Malhotra, N., Dávila Martínez, J. & Treviño Rosales, M. E., 2004 Pagina 186)

1.6.3.1 Observación

Como investigadoras no se preguntó, ni se estableció comunicación con nuestra población de estudio, pues la información se obtuvo conforme ocurrieron los eventos.

Se logró observar y registrar datos específicos como lo fueron:

- A la hora de comer los niños presentaron una incomodidad en el espacio que se les ofreció para comer sus platos.
- La insatisfacción de las madres por la inadecuada alimentación de sus hijos los fines de semana al permitirles algo de recreación.
- El mal comportamiento de los niños expresado en inapetencia, quejas y no querer salir de los juegos cuando se lo piden.

- La incomodidad de los demás clientes al ver la inadecuadas reacciones de los niños al no querer comer y obedecerle a sus padres.

1.6.3.2 Encuesta estructurada

Este elemento se construyó en base a las siguientes variables:

- Evaluar la frecuencia en la que las familias visitan restaurantes cuando se está afuera de casa.
- Determinar los tipos de platos que se prefieren en un restaurante infantil.
- Determinar las características del comportamiento de los niños en un restaurante.
- Determinar el criterio de los padres al elegir un restaurante.
- Determinar cuál es la decoración, colores, elementos con los que estarían más a gusto en un restaurante que desearían visitar.

El procedimiento de aplicación de la encuesta se dio tal como se muestra en la Tabla 6.

Tabla 6 Modelo de Encuesta estructurada

Buenas tardes, somos Isabel Cristina Bernal Erazo y Jessica Johanna Rojas Chaverra, estudiantes de Administración de Empresas de la Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium. Estamos realizando un estudio de viabilidad para la creación de un restaurante infantil en la comuna 17 de la ciudad. Agradecemos su participación, ya que con su información nos ayudará a establecer el comportamiento que tienen los padres de familia. El desarrollo de la presente encuesta dura tan solo 7 minutos.

Cuestionario nº ____ Género entrevistado: F__ M__

Nombre completo: _____ C.C.:_____

Teléfono: _____ Dirección residencial: _____

Nombre del entrevistador: _____

Para cada pregunta secciona con una "x" la alternativa que corresponda a su respuesta.

1. ¿Con qué frecuencia usted almuerza fuera de su hogar?

   Siempre: ___ Casi siempre: ___ Algunas veces: ___

   Muy pocas veces: ___ Nunca: ___

2. ¿Qué tipos de platos prefiere para el consumo infantil?

   Asados: ___ Platos a la carta: ___

   Sopas: ___ Mariscos: ___

   Comidas rápidas: ___ Otros ¿Cuál?: _____

3. ¿Ha presentado inconveniente/s con el/los niño/s en el restaurante?

   SI ___ ¿Cuál es? NO___ (pase a pregunta 4)

4. ¿Qué es lo más importante que usted tiene en cuenta al momento de ir a un restaurante con su/s hijo/s?

   _____

5. ¿Qué es lo más importante que usted tiene en cuenta al momento de ir a un restaurante con su/s hijo/s?

   _____

6. Marque con una X la opción que usted cree más valida; sobre la pregunta: ¿Que colores le gustaría para la decoración del establecimiento? Según las variables establecidas en la siguiente tabla:

Tabla 7 ¿Que colores le gustaría para la decoración del establecimiento?

COLORES	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
Blanco y Negro					
Rosados y Azules					
Azules y Verdes					
Verdes y Amarillos					

Fuente: Elaboración Propia

¿Otros? : _____

7. ¿Qué elementos le gustaría encontrar en el establecimiento para que el/los niño/s puedan interactuar?

Rompecabezas: ____ Juegos didácticos: ____

Crayolas: ____ Títeres: ____

¿Otros? Cual: ____

8. ¿En qué rango de edad se encuentra usted?

_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
>20	20 – 24	25 – 29	30 - 34	35 – 39	40 – 44	<45

Fuente: Elaboración Propia. 2014

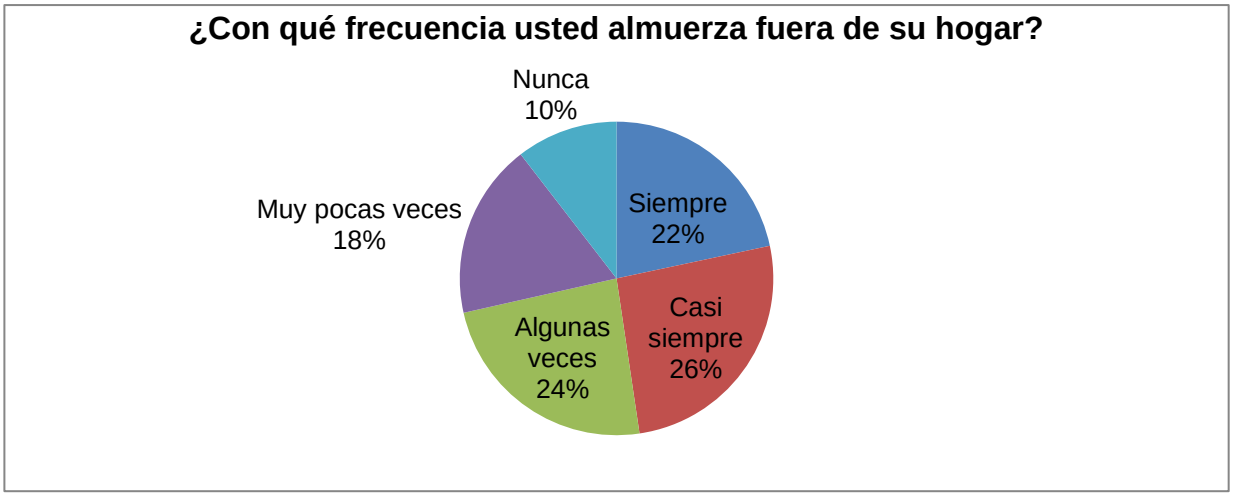
1.6.3.3 Observaciones de la encuesta estructurada

Se observaciones realizadas parten de las opiniones de las madres encuestas a continuación.

Lo que esta encuesta estructurada nos concluye son las preferencias de las madres a la hora de llevar a sus hijos a un restaurante y lo que gustan que sus hijos disfruten en estos lugares.

Las madres encuestadas respondieron que 60 siempre almuerzan afuera de su hogar, 72 casi siempre, 66 algunas veces, 50 muy pocas veces y 29 nunca lo hacen.

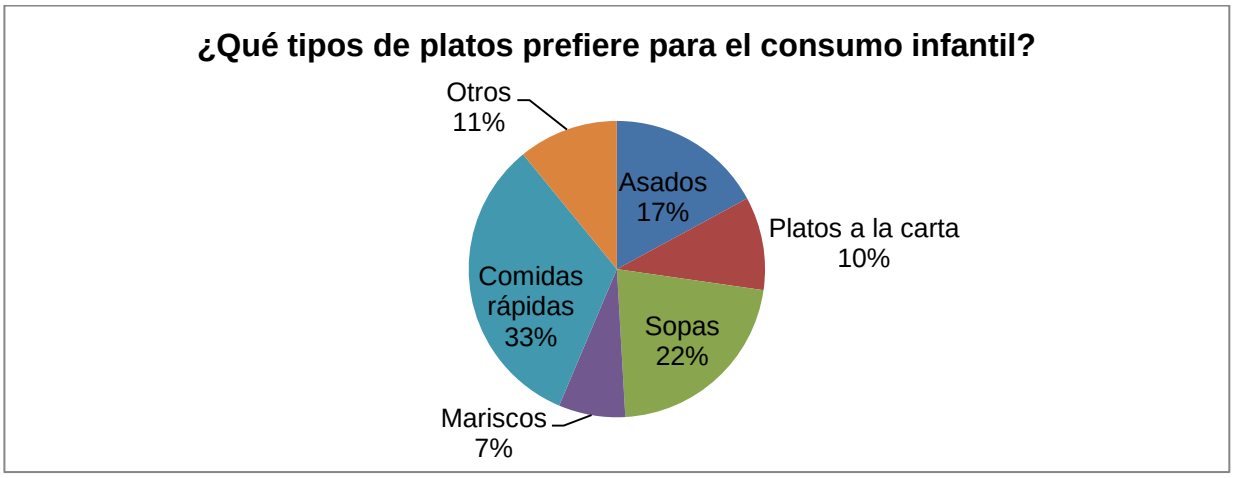
Grafico 5 Pregunta 1



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Al igual que 49 prefieren asados, 28 platos a la carta, 60 sopas, 20 mariscos, 90 comidas rápidas y 30 otros, dentro de los cuales predomino el arroz chino y mixto.

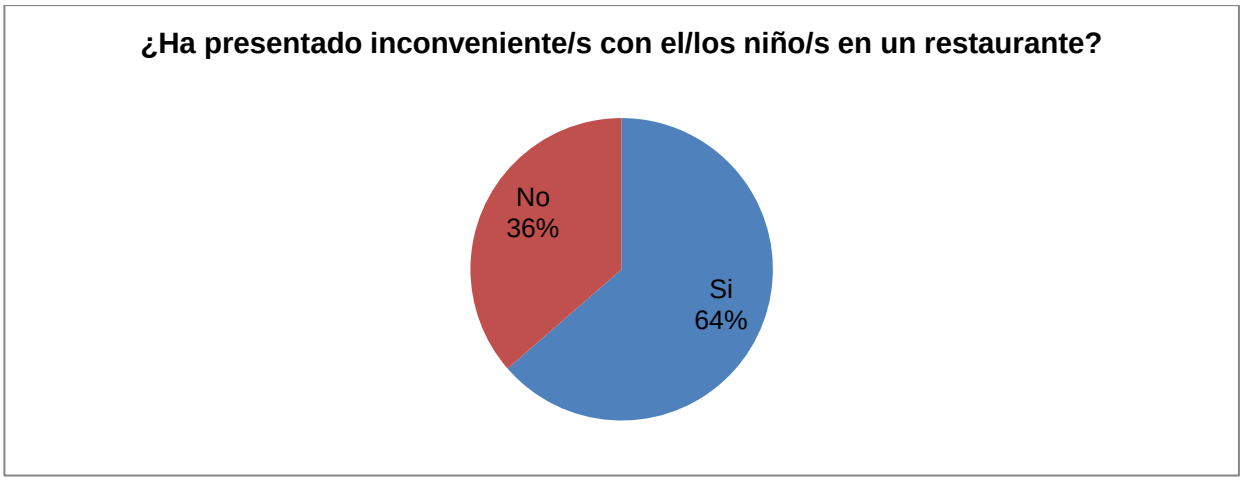
Grafico 6 Pregunta 2



Fuente: Elaboración Propia. 2014

En la siguiente aceptaron que 166 han presentado inconvenientes y tan solo 95 no.

Grafico 7 Pregunta 3



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Decidieron que los colores por los que más optan es por los azules y verdes.

La pregunta 4: ¿Qué es lo más importante que usted tiene en cuenta al momento de ir a un restaurante con su/s hijo/s?

En su mayoría respondieron que lo importante son:

- Los juegos que gustan a los niños después de comer.
- Los comedores adaptados a los niños.

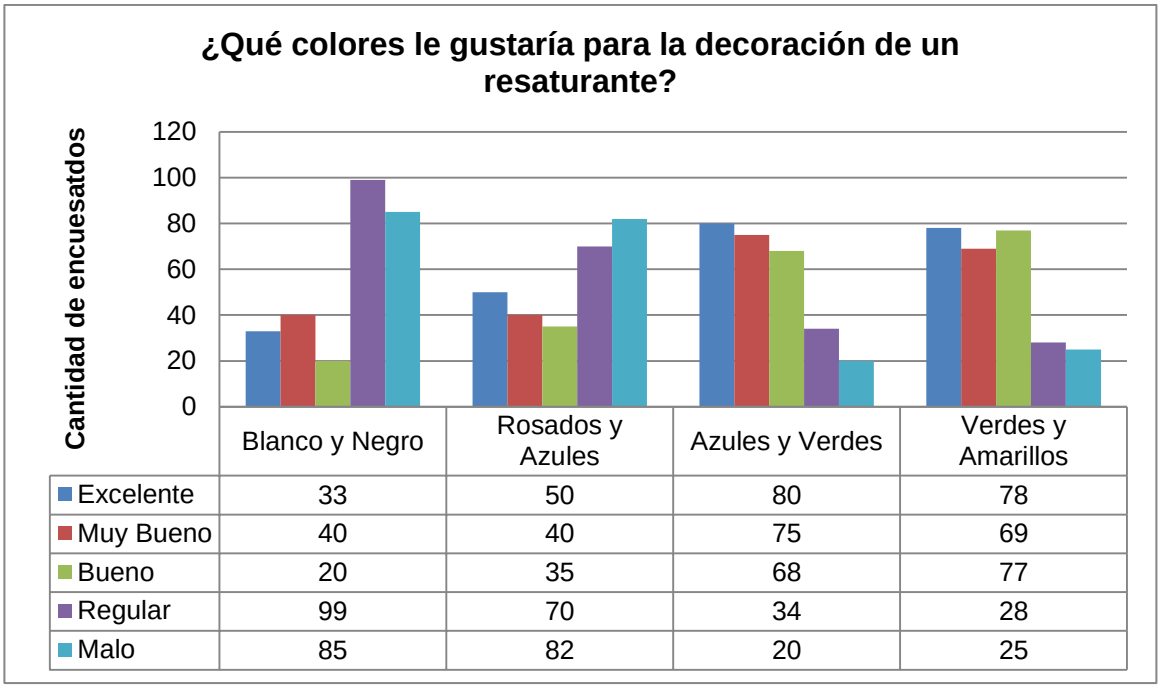
La pregunta 5: ¿Qué es lo más importante que usted tiene en cuenta al momento de ir a un restaurante con su/s hijo/s?

Las madres destacaron que lo importante es:

- Suplir las necesidades alimenticias y recreativas de sus hijos.
- Estar cerca del establecimiento.
- Encontrar buenos precios.
- Poder distraer a la familia en su conjunto.

A continuación expresaron sus preferencias por los azules y verdes.

Grafico 8 Pregunta 6

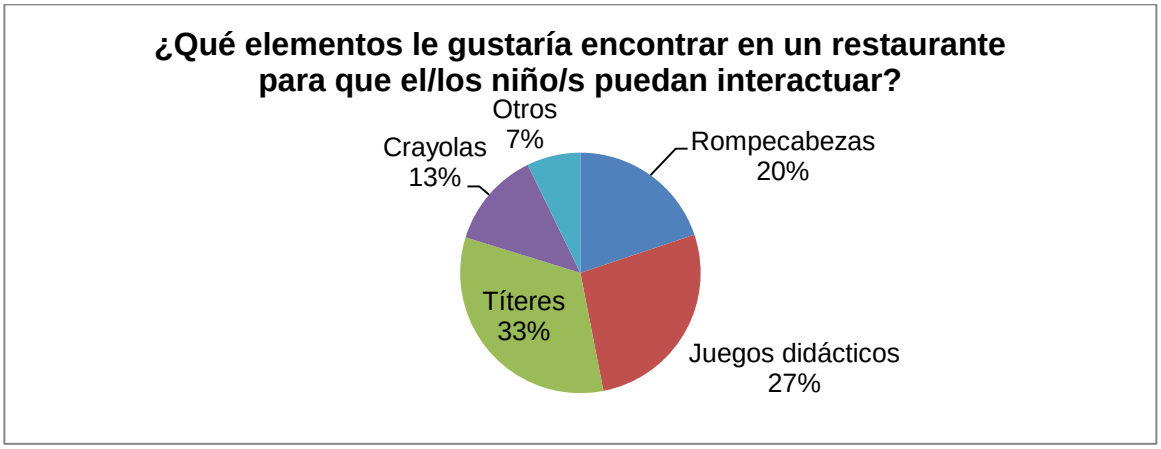


	Blanco y Negro	Rosados y Azules	Azules y Verdes	Verdes y Amarillos
Excelente	33	50	80	78
Muy Bueno	40	40	75	69
Bueno	20	35	68	77
Regular	99	70	34	28
Malo	85	82	20	25

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Además que entre los elementos que quieren para sus hijos en un restaurante recalcan los títeres y los juegos didácticos.

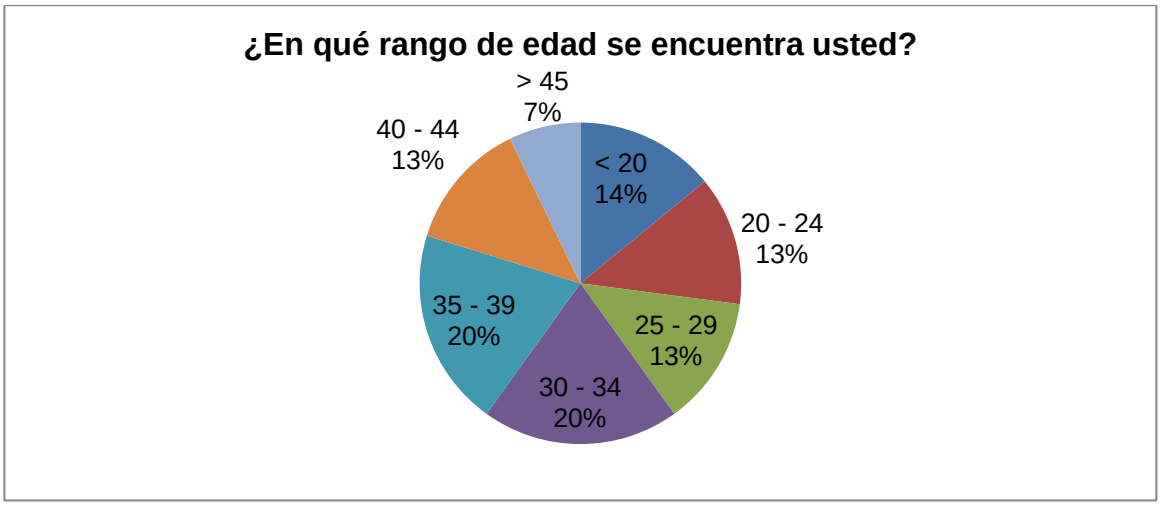
Grafico 9 Pregunta 7



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Y por último se encontró que las madres encuestadas tienen en su mayoría entre 30 y 39 años de edad.

Grafico 10 Pregunta 8



Fuente: Elaboración Propia. 2014

1.6.3.4 Entrevista a profundidad dirigida

Por otro lado, la entrevista en profundidad dirigida a las familias, que igualmente se realizó a madres, cuenta con las siguientes especificaciones.

Este elemento se construyó con base a la evaluación del comportamiento de los niños, cuando visitan un restaurante con sus familias; a través de las opiniones de las madres.

El procedimiento de aplicación de la entrevista a profundidad dirigida fue su realización personal, cara a cara, donde se desarrollaron 7 entrevistas que se efectuaron en las casas de cada uno de los elegidos para la investigación, el viernes 20 de abril de 2012, alrededor de las 7:00 a 9:00 pm. Tales entrevistas se efectuaran por cuenta propia.

Y su procedimiento de aplicación se dio de la siguiente manera:

Tabla 7 Modelo de entrevista a profundidad dirigida

1. Cuando almuerzan fuera de casa, ¿cuáles son los tipos de restaurante que más visitan? **2.** Tipo de platos que más prefieren para consumo adulto **3.** Tipo de platos que más prefieren para consumo infantil **4.** Inconvenientes presentados con el/los niño/s en el restaurante **5.** ¿Cómo le gustaría que fuera la decoración del establecimiento? **6.** ¿Qué tipo de elementos le gustaría encontrar en el establecimiento para que los niños puedan interactuar?

Fuente: Elaboración Propia. 2014

La muestra fue seleccionada por tipo de muestreo no probabilístico.

El tipo de muestreo no probabilístico solamente se realiza sobre la población investigada, de tal manera fueron ejecutados únicamente sobre los elementos estudiados, tal como se describió anteriormente. (Universidad Católica de Colombia, 2013)

1.6.3.5 Observaciones de la Entrevista a profundidad dirigida

Se encontraron variedad de preferencias de una manera más especifica que en la encuesta estructurada. Cada persona entrevistada representa un 12,5% de participación.

La pregunta 1: ¿Cuándo almuerzan fuera de casa ¿cuáles son los tipos de restaurante que más visitan?

Verbatims:

A. Restaurantes que ofrezcan platos a la carta, parrilladas y asaderos.
B. Los tipos de restaurantes que más visitamos son asaderos de pollos, restaurantes como La Cucharita, Pinino donde encontremos variedad de almuerzos y venta de papitas a la francesa.

C. Andrés pasta y pez.
D. Los tipos de restaurantes que más visitamos son para adultos, como Leños & Carbón, Sándwich Q´bano, otros puntos como La Locura y también algunos que cuentan con adecuación para niños como McDonald´s.
E. Restaurantes de comidas rápidas, asaderos de pollo.
F. Muchos de los restaurantes a los que vamos, son los que presenten asaderos de carne, lomo y sobre barriga. Platos variados referentes a carnes.
G. Restaurantes mexicanos, donde la comida ofrece una muy buena condimentación.

Análisis de resultados: Las personas entrevistadas mayormente consideran que los tipos de restaurantes que más visitan son restaurantes para adultos, que ofrezcan parrilladas como Leños & Carbón. Que los tipos de restaurantes que más visitan son restaurantes para adultos. Y elijen también a los que tengan asaderos de pollos y donde les ofrezcan platos a la carta como La Cucharita y Pinino que ofrecen variedad.

Pregunta 2.Tipo de platos que más prefiere para consumo adulto.

Verbatims:

A. Carne asada, ensaladas.
B. Asados.
C. Cazuela de mariscos
D. Carnes, ensaladas y postres.
E. Lasagna, pizzas.
F. Carne asada, lomo a la plancha.
G. Sopas, tacos rellenos de pollo y verduras.

Análisis de resultados: La personas entrevistadas, consideran que los platos que más prefieren para consumo adulto, son asados, carne asada y ensaladas.

Pregunta 3. Tipo de platos que más prefiere para consumo infantil.

Verbatims:

A. Pollo a la plancha, papitas a la francesa, ensalada y bebidas naturales.
B. Sopas o consomés y nuggets de pollo.
C. Arroz de mariscos.
D. Carnes, ensaladas, sándwich, mini hamburguesas y perros calientes sanos (sin salsas), nuggets de pollo y bebidas frutales naturales.
E. Perros calientes, pasteles de pollo, pizzas.
F. Ensaladas de pollo y papa, carne con papa amarilla.
G. Tacos vegetarianos que sean nutritivos.

Análisis de resultados: Las personas entrevistadas, consideran que los tipos de platos que más prefieren para el consumo infantil, son nuggets de pollo y bebidas naturales (frutales). También, que los tipos de platos que más prefieren para el consumo infantil, son las mini hamburguesas y perros calientes sanos (sin salsas).

Pregunta 4. Inconvenientes presentados con el/los niño/s en el restaurante.

Verbatims:

A. La falta de sillas para los niños y la falta de espacio para ubicarlos, ya que no permanecen en un solo lugar.
B. No hemos tenido inconveniente con nuestro hijo.
C. No se han tenido inconvenientes.
D. Hemos tenido inconveniente con nuestro hijo, ya que en los establecimientos con adecuación para niños (Juegos), prefiere jugar en vez de comer o en ocasiones no le agrada la comida.
E. Es muy hiperactiva y le gusta correr por los establecimientos que acudimos.
F. Cuando no le gusta la comida la escupe y se pone a llorar.
G. Se ha presentado inconveniente cuando no le gusta la comida, entonces empieza a llorar y a decir que se quiere ir.

Análisis de resultados: Las personas entrevistadas, ha presentado inconvenientes por la falta de espacio para ubicarlos, por inconvenientes en la adecuación de juegos para los niños, ya que prefieren jugar en vez de comer. Y otras no han presentado inconvenientes.

Pregunta 5. ¿Cómo le gustaría que fuera la decoración del establecimiento?

Verbatims:

A. Con colores muy pasteles, azules y verdes.
B. Sencilla pero con mucho aseo Presentación Blanca
C. Infantil, alegre pero tranquila. Con colores como el amarillo para la concentración, verde para la salud y blanco para la tranquilidad.
D. Con muchos dibujos animados, que les haga recordar sus canales favoritos
E. Con colores que los tranquilicen, utilizar tonos blancos, rosados y azules.
F. Colores llamativos para que se alegren del lugar.

Análisis de resultados: A las personas entrevistadas, les gustaría que la decoración del establecimiento tuviera colores pasteles como azul, amarillo para la concentración, verde para la salud y blanco para la tranquilidad.

Pregunta 6. ¿Qué tipo de elementos le gustaría encontrar en el establecimiento para que los niños puedan interactuar?

Verbatims:

A. Sillas muy cómodas para ellos, que se puedan parar en ellas, rompecabezas, crayolas y papel.
B. Sillas especializadas para niños, con bastantes juegos en los cuales puedan entretenerse mientras le sirven la comida
C. Una parte especializada donde los niños puedan hacer su propia comida y no se aburran esperando la comida.

D. Asientos que los animen a quedarse quietos, por ejemplo asientos de sus personajes favoritos, mesas adecuadas a su estatura estándar, juegos seguros y didácticos con los que puedan compartir con otros niños, teatro, títeres, que los incentive a comportasen adecuadamente.
E. Mesas e instrumentos donde puedan preparar los mismos alimentos que consumen o mejorarlos según sus gustos.
F. Sillas para que ellos tengan más comodidad para que no se aburran.
G. Inflables, crayolas, mesas de colores para que ellos se sientan alegres de estar ahí.

Análisis de resultados: Las personas entrevistadas, consideran que los elementos que les gustaría encontrar en el establecimiento son asientos muy cómodos, especializados para que los anime a quedarse quietos con imágenes de sus personajes favoritos. También, los rompecabezas, crayolas, papeles, juegos didácticos, teatro y títeres que los incentive a comportarse bien. Además de una parte especializada donde los niños puedan hacer su propia comida y no se aburran esperando la comida.

1.6.4 Fuentes de información

Las fuentes de información nos ayudan a lograr un desarrollo en el estudio, verificando su veracidad y confiabilidad. Se usaron fuentes de informaciones primarias y secundarias.

1.6.4.1 Fuentes Primarias

Estas son las fuentes de las que se obtuvo información de manera directa.

Tabla 8 Fuentes Primarias

Recolección de Información	
Con la observación, la encuesta estructurada y la entrevista a profundidad dirigida se pretende conocer las preferencias de los entrevistados a la hora de elegir un servicio para su(s) hijo(s) del Restaurante Infantil Comelones en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.	
Fuentes	Herramientas
• Apuntes de las observaciones propias de las elaboradoras sobre hechos o acontecimientos. • Conocimientos propios de las elaboradoras sobre las temáticas a trabajar.	Aplicación de la observación, la encuesta estructurada y la entrevista a profundidad dirigida.

Fuente: Elaboración Propia. 2014

1.6.4.2 Fuentes Secundarias

Estas son las fuentes referenciadas que se obtuvieron a partir de medios impresos.

Tabla 9 Fuentes Secundarias

Recolección de Información	
Con la encuesta estructurada y la entrevista a profundidad dirigida pretende conocer las preferencias de los entrevistados a la hora de elegir un servicio para su(s) hijo(s) del Restaurante Infantil Comelones en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.	
Fuentes	Herramientas
• Libro: Investigación de Mercados. Un enfoque aplicado. • Libro: La entrevista como técnica de	Aplicación de la encuesta estructurada y la entrevista a

investigación social Fundamentos teóricos, técnicos y metodológicos. • DANE. • Documento: Tipos de Investigación según Grado de Profundidad y Complejidad. • Documento: Encuestas probabilísticas vs. no probabilísticas.	profundidad dirigida.

Fuente: Elaboración Propia. 2014

1.6.5 Tratamiento de la información

La información se trató a partir de la siguiente muestra.

Tabla 10 Población para calcular muestra

Edad	**2012**
15 – 19	16217
20 – 24	16217
25 – 29	15054
30 – 34	14689
35 – 39	14405
40 – 44	9553
Total	**86135**

Total Cali	2294643
Comuna 17	86135

Participación del mercado por rangos de edad	**%**
15 – 19	7,06
20 – 24	7,06
25 – 29	6,56
30 – 34	6,40
35 – 39	6,27
40 – 44	4,16

Participación en la comuna	**%**
15 – 19	6,08
20 – 24	6,08

25 – 29	5,65
30 – 34	5,51
35 – 39	5,40
40 – 44	3,58
TOTAL	32,30

Barrios en la comuna escogidos	3,00
Numero de vivienda por barrios	10,7667
Universo poblacional	10,7667

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 11 Tamaño de muestra

TAMAÑO DE MUESTRA SIMPLE PARA PROPORCIONES

PARAMETROS

Z 95%	Confianza		1,96

N	10,7667	
Z	1,96	
P	0,5	Porcentaje de Éxito
Q	0,5	Porcentaje de No éxito
e	0,06	Error en las estimación del %

$$\textbf{no} = \frac{NZ^2PQ \quad 10{,}34033868}{e^2(N1)+Z^2PQ \quad 0{,}03722521} = 277$$

Fuente: Elaboración Propia. 2014

De tal manera que la muestra para nuestro estudio fue de 277.

1.6.6 Presentación de las Información

Establecer las variables que apoyaran si es posible la creación del Restaurante Infantil en la Comuna 17 de Santiago de Cali.

Conocer el mercado el cual estará involucrado en este proyecto, por tal motivo se realizaran encuestas con las cuales e podrá conocer los gustos, culturas y preferencias de la población en cuestión.

Identificar la ubicación apropiada para el proyecto, fijar el tamaño, conocer cuáles serán los proveedores de todos los insumos necesarios, constituir cuales son los costos verdaderos para la realización del proyecto.

Establecer la inversión inicial para la realización del proyecto e identificar su viabilidad.

Por otro lado, dentro de los materiales necesarios para la realización de la investigación están:

- Gastos de papelería: Hojas de papel, impresión a blanco y negro, y a color, carpetas
- Artículos para compilar la información: Bolígrafos, agendas, teléfono de celular y computadora.
- Grupo de investigación: conformado por dos gestoras.

Tabla 12 Cronograma de Actividades

	TIEMPO DE EJECUCION (DIAS)							
ACTIVIDADES	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**RESPONSABLE**
Tipo de estudio								Elaboradoras
Método de investigación								Elaboradoras
Método de recolección de información								Elaboradoras
Encuesta estructurada								Elaboradoras

Entrevista en profundidad dirigida								Elaboradoras
Recolección de Datos								Elaboradoras
Tratamiento de la información								Elaboradoras
Presentación de la información								Elaboradoras

Fuente: Elaboración Propia. 2014

SEGUNDO CAPITULO

2 ANÁLISIS DEL MERCADO

El sector terciario o de servicios en la ciudad de Santiago de Cali presenta una estructura actual bastante prometedora, esto según el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE), cuyas encuestas realizadas exponen como el sector de servicios en la ciudad va en aumento, con un número aproximado de 16.238 empresas, donde se presenta la creación más intensiva de empleo. En las propias palabras del Presidente de la Cámara de Comercio, Julián Domínguez: *"definitivamente hoy Cali es una ciudad de pymes y mypymes, ya que negocios como el de la gastronomía, por ejemplo, no tienen la misma vocación y fuerza hace 16 años".* Además de revelar que este sector participa con el 63% del Producto Interno Bruto (PIB), local. (El País, 2006)

El auge de las grandes cadenas de restaurantes ha crecido en los últimos años, esto se podría explicar con base en las cifras del Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE) y Acodrés, el gremio que agrupa a los restaurantes, con las que se muestra como las familias colombianas cada vez más gastan en comidas fuera del hogar. Se registró en el primer semestre del año 2011 un crecimiento del 15.9 por ciento en las ventas del sector, en comparación al año 2010, el cual fue del 10,7 por ciento. (Portafolio.co, 2010)

Para los años ochenta, los gastos fuera del hogar representaban el 14,4 por ciento, proyectándose de tal modo que para el año 2007 nos encontramos con una cifra del 35,2 por ciento.

Hoy día existen grandes oportunidades de expansión, en cuanto al auge de restaurantes, por ejemplo; las recientes aperturas de asaderos de pollo, como la del Grupo CBC, cual inauguro 20 puntos, posicionándose para el año 2012 como la cadena más grande del país. Dentro de las cadenas de hamburguesas se encuentra McDonald's, esta abrió 7 nuevos puntos para el año 2012, dejando

abajo a la cadena de restaurantes de Burger King, quien solo abrió 4 puntos. Este último se proyectó para inaugurar 20 más en los siguientes cuatro años, siendo este un indicador de mercado con potencial de desarrollo. En el segmento de pizzerías, por ejemplo; Jeno's Pizza y Pizza Pizza constantemente generan su expansión.

Las pastas ofertadas en restaurantes como, Spoleto y Spaghetti & Co. Son las más exitosas en cuanto a calidad y modelos de rentabilidad, además de su gran capacidad de expansión y ayudándose en sus ingeniosas y nuevas recetas.

La administración de las cadenas de restaurantes está en constante cambio. Esta se ve afectada por las tendencias económicas del país, las cuales definen la manera de consumir de una población, es decir, suelen diversificar la oferta del menú. Por ejemplo; las comidas saludables para niños deben ser alimentos ricos en nutrientes para su óptimo crecimiento, es por esto que los niños deben experimentar nuevos platos con el fin de que puedan identificar otros mercados al los que comúnmente se conocen como lo son las comidas rápidas. Estas comidas son las más económicas, pero las más perjudiciales para la salud de los niños. En muchos casos los padres de familia acuden a estos alimentos por su rapidez y su precio, pero no se percatan de que a futuro estos alimentos pueden causar malos hábitos alimenticios afectando su nivel de vida.

En cuanto al reconocimiento de marca, nos encontramos con Kokoriko, se dice que esta es la cadena más recordada por los colombianos con un 17%, La Brasa Roja y Frisby le siguen con un 14%, continuando McDonald's y El Corral con un 12%. Al ofertar productos similares, su competencia es fuerte.

En la actualidad el sector gastronómico en Cali ha aumentado con la llegada de restaurantes extranjeros, que suelen tener elementos puntuales en su menú enfocados en los niños, con el fin de atraer su atención y lograr su objetivo final. Un ejemplo para esto lo podemos referenciar con el restaurante Kentucky Fried Chicken KFC, el cual es un restaurante que ofrece alimentos ricos para los niños

con una versatilidad en postres fríos. Es por esto que Colombia resultó ser un país de inmenso potencial para las multinacionales que quieren expandir sus negocios. Y aunque muchas de ellas se demoraron en llegar, causaron que siga en aumento la mala alimentación infantil. (Semana, 1996)

La obesidad constituye uno de los principales problemas nutricionales de los países desarrollados, cuya prevalencia está aumentando a nivel mundial. Esta realidad hace que algunos autores la consideren la epidemia del siglo XXI. Además es un problema estético y de imagen corporal con graves repercusiones a nivel psicológico y social

La obesidad en la infancia, sobre todo en la segunda década de la vida, constituye un potente predictor de la obesidad en el adulto: la obesidad tiene importantes consecuencias sociales, económicas y sanitarias, y por ello, la obesidad en la infancia se concibe hoy en día como un importante problema de salud tanto en países desarrollado como en vías de desarrollo. (Díaz Méndez, C., et al., 2008)

La alimentación es la base necesaria para un buen desarrollo físico, psíquico y social de los niños, es por esto que por medio del Restaurante Infantil se quiere fortalecer hábitos alimenticios que generen el bienestar para los niños, tenemos un mercado objetivo que debemos fomentar, ya que son ellos quienes están en su etapa de crecimiento y es por medio de la alimentación que el proceso se torna positiva para los niños.

Cada niño es diferente y tiene sus propios gustos. Se debe considerar que existen alimentos que no le gusten, pero no se puede permitir que abandone una familia de alimentos. Los niños están acostumbrados desde muy pequeño a los gustos dulces. Algunos niños disfrutan el sabor dulce en exceso. De esta manera tan sencilla a los niños empieza a gustarle el azúcar y termina aficionándose a toda clase de alimentos dulces. Así pues debemos procurar que esto no ocurra. (Miralpeix, A., 2003)

Es aquí donde es importante tener una buena información sobre los diferentes aspectos de la nutrición. Ayuda en gran medida a despejar dudas y a implantar hábitos alimenticios saludables y preventivos de futuros problemas. Por eso, la primera medida que se precisa es una buena base en educación sobre nutrición, lo cual se quiere crear con la creación de un restaurante infantil.

Es por esto que la comida saludable debe reforzarse en la ciudad. Santiago de Cali ofrece un mercado de alimentos que va en aumento y las personas disfrutan de la variedad, lo cual es positivo porque es una idea que innova en la ciudad incluyendo dos factores esenciales para el crecimiento de los niños: la alimentación saludable y los infantes. No cabe duda que el mercado ofrece gran variedad de alimentos que son muy llamativos pero poco saludables y que cada vez aumenta su consumo pero somos conscientes que no son los adecuados. Esta problemática es la que se quiere erradicar con alimentos ajustados para beneficiar el buen comer.

Gran parte del aprendizaje de los niños es mediante la imitación. Los niños imitan conductas de los mayores y la comida no se escapa de la realidad. Las conductas que se imitan son las de uno o varios modelos que ofrece en el mercado. Los principales centros comerciales de la ciudad están rodeados de alimentos no saludables, alimentos que emocionan a los niños y los padres autorizan la alimentación de los niños porque autorizan las malas costumbres a sus hijos. (Gavino, A., 2010)

Santiago de Cali requiere una actividad gastronómica variada, funcional y saludable que permita que abordemos los hábitos alimenticios adecuados para los niños. Fomentar una buena alimentación requiere de darle a conocer a una cultura vallecaucana las fortalezas de una buena alimentación tanto para los niños como para los padres o responsables de la alimentación.

2.1 ESTRUCTURA DEL MERCADO

2.1.1 Análisis de Demanda

El Restaurante Temático Infantil se estableció en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali. El enfoque de nuestro restaurante es reforzar la alimentación saludable de los infantes por medio de un establecimiento que ofrece aparte de alimentos saludables una temática variada diariamente con el que los niños logren divertirse cada vez que ingresen al establecimiento junto con sus padres o familiares. Es establecimiento tiene como principal objetivo, que el infante viva experiencias únicas con sus dibujos animados preferidos, colores y objetos que generan una atmosfera del local que suele convertirse en atractiva y divertida. El mercado objetivo va dirigido a niños entre las edades de 3 a 12 años de edad.

La Comuna 17 se ha desarrollado con buenas condiciones de urbanización, cumpliendo con todos los requisitos de servicios públicos y secciones de zonas verdes y viales, a excepción de pequeñas áreas de los Barrios Primero de Mayo, La Playa y sector del Caserío del Lili.

La cantidad de habitantes en la comuna 17 ocupa un total de 35.357 viviendas que proporciona un resultado de 15,32 viviendas por hectárea. Las proyecciones de vivienda para los años 2004 y 2005 son de 41.587 y 43.875 según indica el Plan de Desarrollo Estratégico de la comuna 17 de Santiago de Cali. (Alcaldía de Santiago de Cali, 2008)

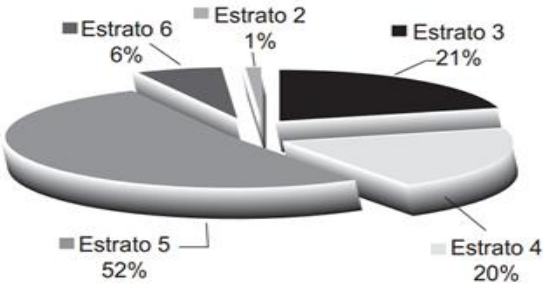
Tabla 13 Distribución de la urbanización territorial de la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali

	Comuna 17	Total Comunas	Valor medio por comuna
Manzanas	679	11.938	568
No. Predios construidos	43.569	475.673	22.651
Avalúo de predios	$ 1.450.250	$ 10.233.839	$ 487.325
No. de Lotes	5.889	26.374	1.255,90
Avalúo de lotes	$ 351.100	$ 956.092	$ 45.528,19
	Comuna 17	**Total Comunas**	**Comuna 17 vs Área Urbana - Cali**
Barrios	4	250	1,6%
Urbanizaciones y Sectores	23	95	24,21%
Área aprobada a construir	86.633	440.891	19,64%
Área a construir vivienda	64.972	387.480	16,76%

Fuente: DAPM

Teniendo en cuenta el Gráfico 11, en los estratos 4 y 5 se concentra el 72% de la comuna, el estrato 3 equivale al 21%, el estrato 6 que equivale al 6% mientras que el estrato 2 equivale al 1% de la población que habita la comuna 17.

Grafico 11 Distribución de los lados de las manzanas de la comuna 17 por estratos



Fuente: DAPM

En la comuna 17, el estrato con mayor población es el 5 con un porcentaje 52%, le sigue el estrato 3 con un porcentaje de 21% y finalmente el estrato 4 con un porcentaje de 20%. Nuestra población objetivo está ubicada en los estratos 3, 4 y 5 de la comuna, lo cual es positivo, ya que la mayor concentración de la población está ubicada en estos estratos. (Alcaldía de Santiago de Cali, 2008)

En la siguiente tabla se muestra la distribución por edades en la comuna 17 de Santiago de Cali.

Tabla 14 Distribución poblacional por edades en la Comuna 17 de Santiago de Cali

Distribución poblacional por edades en la comuna 17 de Santiago de Cali		
Edad	**Cantidad**	**%**
De 0 a 4 años	12.728	9,94
De 5 a 9	15.543	12,13
De 10 a 14	13.686	10,68
De 15 a 19	16.217	12,66
De 20 a 24	16.217	12,66
De 25 a 29	15.054	11,75
De 30 a 34	14.689	11,47
De 35 a 39	14.405	11,25
De 44 a 44	9.553	7,46
TOTAL	**128.092**	**100**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Al considerar la distribución de la población por edades, se percibe que la distribución de niños entre 5 a 9 años es de un 12.13%, equivalente a 15.543 habitantes, lo cual muestra una cantidad significativa de infantes.

Al realizar un análisis cultural de la Comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali, se percibe la falta mejoramiento de la calidad de vida a través de la lúdica y

recreación comunitaria, parques y zonas verdes para compartir en familia. Esta es una comuna que no cuenta con establecimientos de alimentos para compartir en familia.

Según indica el Plan de Desarrollo Municipal, la comunidad considera que no se está dando un mejoramiento de la calidad de vida a través de la lúdica y la recreación comunitaria. Éste problema surge por la escasez de escenarios deportivos como polideportivos y canchas que son lugares abiertos para el público en donde niños y grandes pueden compartir en familia.

Además, según lo indicado en el Plan de Desarrollo Municipal, la comunidad considera como consecuencias de este problema: el bajo sentido de pertenencia de los miembros de la comuna por sus escenarios deportivos, la falta de lugares con escenarios propicios para compartir en familia. Es por esto que la creación de un escenario donde las familias logren unirse y disfrutar de un agradable momento junto con sus familias es el escenario ideal para la satisfacción de las personas de la comuna. Un Restaurante Infantil que propicie la buena alimentación de los niños y su recreación es el establecimiento adecuado para una comuna que carece de espacios de recreación para niños que están en una edad de crecimiento y sana recreación, tanto para los niños como para las familias, propiciando un ambiente de recreación y tranquilidad de los padres o familiares. (Alcaldía de Santiago de Cali, 2008)

La comuna 17 carece de escenarios lúdicos donde logren una recreación comunitaria, un Restaurante Infantil es el lugar adecuado para que padres y acudientes realicen una actividad que favorezca la buena alimentación y recreación para sus hijos. Es por esto que la comuna 17 es el escenario ideal para la formación de un establecimiento saludable de alimentos.

2.1.2 Análisis de Oferta

La Secretaría de Cultura y Turismo de Cali realizó un estudio el 28 de Abril de 2010 en 130 restaurantes de la ciudad para analizar desde sus menús hasta qué productos usan para la elaboración de sus platillos.

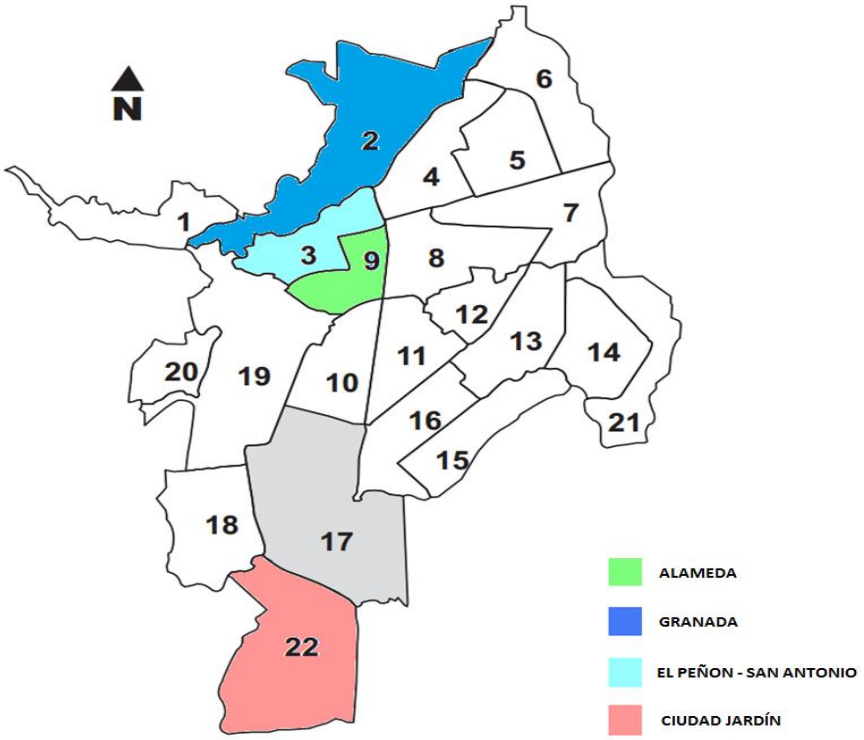
La muestra realizada en su mayoría en restaurantes de estrato 4, 5, y 6 concluyo que el 67 por ciento de los menús esta en inglés. Además encontró que el 49 por ciento de la oferta gastronómica de la ciudad es internacional y un 10 por ciento regional.

Los que más proliferan son los restaurantes de comida italiana con un 22% y los restaurantes típicos con un 17%, que ofrecen alimentos más reconocidos de la región vallecaucana. La tercera mayor oferta son las parrillas y los asados. De lo que menos se puede disfrutar en Cali es de la comida vegetariana con pues en los llamados corredores gastronómicos analizados sólo se encuentran dos restaurantes.

El estudio realizado por la Secretaria de Cultura y turismo de la ciudad de Santiago de Cali comprobó que los restaurantes utilizan insumos de primera calidad pero hay muchos que desconocen las 'buenas prácticas de manufactura'. Sólo un 38 por ciento de los establecimientos las conocía. Los demás estaban familiarizados sólo con cursos básicos de manipulación de alimentos.

A continuación se muestra un mapa gastronómico por comunas de la ciudad de Santiago de Cali.

Imagen 1 Oferta Gastronómica de la ciudad de Santiago de Cali



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cali presenta el mayor índice de consumo per cápita mensual en el país ($63.968). Además, cuenta con cinco zonas gastronómicas claramente definidas, una de las cuales es la de Granada ubicada en la comuna 2 con la mayor concentración de restaurantes en la ciudad. Cali cuenta con varias zonas gastronómicas ubicadas en diferentes puntos cardinales distribuidas de la siguiente manera:

El tradicional Barrio El Peñón es reconocido por su variada oferta gastronómica, cuenta con un parque que reúne los domingos, artistas y artesanos famosos de la región y exponen sus obras y trabajos al público transeúnte. Ahora reconocida por su variada opción gastronómica: Pastelería y Repostería Cocina Vallecaucana, francesa, Cocina Francesa, Alsaciana Cocina Italiana, Árabe, Hindú,

Mediterránea, Cafés Gourmet y Comidas Rápidas. En esta zona centro oeste los restaurantes que más se destacan son Monchis Café, Patio Valluno, Tortas y Tartas, Petite France, Cimarron, Il Gato Che Ride, Clowns Deli, Tips & Tapas los cuales se enfocan por ofrecer a sus clientes un menú diferente y moderno.

San Antonio caracterizado por sus empinadas calles, grandes casonas estilo colonial criollo, en las cuales se destacan sus patios o solares los cuales eran punto de reunión para las comidas de celebración de las familias de antaño. Es un barrio que se destaca por su ambiente familiar y tranquilidad. Desde años atrás San Antonio abre las puertas de sus antiguas casonas e invitan a conocer su abanico de opciones gastronómicas donde encontramos cocinas como Típica Valluna, Nacional – Regional, Italiana, Española, Mediterranea, Francesa y Enoteca (Lugar donde se exponen, guardan y catan distintas clases devinos y algunas veces acompañados por diversas clases de Tapas). Los Restaurantes que más se destacan en este sector de ciudad son por su cocina son Bahareque, El Zaguan de San Antonio, Teatro Magico del Sabor, Café Comedor, Trattoria Italiana, Rosa Mezcal y Zahavi donde se ofrece una experiencia gourmet y se destacan colores, olores y sabores en cada uno de los alimentos.

El exclusivo y elegante barrio de Granada fue el primer barrio residencial de Cali y ha sido un barrio con un desarrollo de arquitectura predominante que hoy en día se ha convertido en un sitio turístico, gastronómico y comercial donde se conjugan bares, boutiques, discotecas, hoteles y restaurantes. Entre los sitios que se encuentran para comer en Granada están Chocolatino Gourmet, fusion wok, hooters, Litany, Ringlete, Trattoria el Solar, Uvva 69, la Barra de Mayolo, Granaditta. También para tomar un cóctel o algún tipo de licor se puede hacer en Kabaret, Marineira, Tropical Cocktails.

Ciudad Jardín ubicado en la zona sur de la ciudad, cuenta con amplios espacios naturales, parques, reservas ecológicas y zonas campestres que le dan un fondo romántico al mezclarse con la arquitectura moderna y de diseño.

Restaurantes como Crepes and Wafles, Ventolini, Zahavi, Popsy, La Pampa Parrilla Argentina, Café Mua, Estación Café Parrilla hacen parte de la variada gastronomía de esta zona de la ciudad.

La galería Alameda es una alternativa muy singular recomendada por la oficina de turismo. Estos portadores de la cocina popular. En el sector de la plaza de mercado del barrio Alameda encuentras un 'mar' de sabores, todos inspirados en la cocina del Pacifico colombiano. Nombres como 'Rosa de los vientos', 'Pícaro cangrejo', Pedro Junior, La Sirena, Cantabria, Mar Peruano, La Bóveda, Andrés pasta y pez, por nombrar solo algunos de los que hacen parte de no menos de 30 establecimientos que rinden honores al pescado y los mariscos. El plato más pedido en los establecimientos es el sancocho de pescado, que lo sirven en gigantescas 'vasijas', acompañado de arroz, ensalada, tostadas de plátano recién hechas y te dan la opción de decidir si quieres tu posta de pescado frita, sudada o dentro de la sopa. Los precios oscilan entre los 8 y los 14 mil pesos.

Cali es una ciudad con una gran diversidad cultural y una muestra de ella, es su exquisita comida, entre los que se encuentran las empanadas, tamales; el arroz atollado cuya consistencia es mojada y se prepara con longaniza, cerdo y papa amarilla y el delicioso sancocho de gallina.

Como en otras regiones, el sancocho es el plato tradicional más popular del Valle. Está compuesto de plátano, arracacha, mazorca, carne de res, cerdo y gallina. Entre las bebidas es muy popular el champús, elaborado con frutas, maíz peto tierno y se sirve con hielo y hojas de limonero. Los dulces son la especialidad de la región azucarera: el manjar blanco, loa panderos y los pandebonos. Entre las frutas es muy popular el chontaduro, el borojo y el mango biche con sal.

Después de deleitarse con la exquisita comida de Cali, también se pueden disfrutar dulces postres como el manjar blanco que es una especie de pasta blanca que se prepara a base de leche y azúcar y se acompaña con pan, aunque también se puede usar como relleno para galletas y alfajores; las cocadas, las

gelatinas de pata y las macetas del Valle y el aborrajado que se prepara con plátano maduro y queso, son otros postres típicos de este destino.

La oferta de restaurantes en Cali es bastante amplia en cuanto a tipos de cocina se refiere. Podríamos pensar en otra clase de servicios como cocinas especializadas para vegetarianos, personas con dietas específicas, cafés con amplia oferta de pastelería. "A los caleños nos gusta hacer un alto en la tarde para mecatear, podríamos incluir jugos de altísima calidad aprovechando las altas temperaturas". (La Barra, 2012)

A continuación se presenta una tabla gastronómica por comunas de la ciudad de Santiago de Cali según información suministrada por Claudia Isabel Ruiz, Presidente Capítulo Valle del Cauca Acodrés:

Tabla 15 Concentración por comunas de restaurantes de la ciudad de Santiago de Cali

Comuna	Cantidad de restaurantes	%
1	4	0,30
2	124	9,25
3	169	12,60
4	146	10,89
5	53	3,95
6	52	3,88
7	39	2,91
8	153	11,41
9	108	8,05
10	81	6,04
11	45	3,36
12	14	1,04
13	54	4,03

14	32	2,39
15	33	2,46
16	20	1,49
17	55	4,10
18	21	1,57
19	95	7,08
20	6	0,45
21	29	2,16
22	8	0,60
TOTAL	1341	100,00

Fuente: Elaboración Propia. 2014

La comuna 17 cuenta en su totalidad con 55 restaurantes con el 4.10% del total de restaurantes de la ciudad de Cali.

La concentración de establecimientos de alimentos de la ciudad, cada vez aumenta su auge competitivo con el fin de satisfacer el gusto de los residentes y visitantes. En el sector de restaurantes hay tres subcategorías entre las que se encuentran comidas en restaurantes, comidas rápidas y otras comidas fuera del hogar, siendo la primera de ellas la de mayor consumo, con una participación de 71% y un mercado de $1,3 billones, según lo explica Mariana Arango Londoño directora de la revista La Barra.

Tabla 16 Restaurantes con menú infantil en la ciudad de Santiago de Cali

Restaurante	Descripción	Precios Plato
Super Burguer	Se distingue por la calidad de sus productos dando como resultado la fidelidad de nuestros clientes. Contamos con una gran variedad de comidas donde usted	$5.000 hasta $25.000

	degustara de una de las mejores comidas de Cali. Ofrecen hamburguesas, perros, sándwich, carnes, mazorcas, chuzos y chorizos	
Cubanito´s	Cubanitos es un lugar donde puedes deleitar de la buena comida rápida contando con gran variedad de comidas y excelente atención.	$5.000 hasta $25.000
Chicken & Wings	Es una empresa que lleva 14 meses deleitando el gusto de nuestros distinguidos clientes, nuestro fuerte es la gran variedad de sabores y el manejo de la excelente calidad en nuestros productos.	$8.000 hasta $35.000
Cowy	Es un restaurante que ofrece una variedad de alimentos a la parrilla. Todo acompañado del mejor ambiente y los mejores espacios para compartir.	$8.500 hasta $16.000
Deja vu	Cuenta con una excelente calidad en sus productos dando así como resultado su largo tiempo en el mercado, ofreciendo siempre su	$7.900 hasta $30.000

	original sabor en comidas rápidas dando así como eslogan “El sabor que quieres vivir”	

Fuente: Elaboración Propia. 2014

El mercado de los restaurantes Infantiles en la ciudad no abarca en su totalidad las comunas de la ciudad. El sector ofrece alimentos para niños, pero no son alimentos adecuados para su buen crecimiento y su salud. Muchos de estos restaurantes, se encuentran ubicados en puntos estratégicos de la ciudad con el fin de fijar un posicionamiento y ser reconocidos y recordados por los niños y los padres de familia. (Pérez Díaz, V., 2014)

A continuación se muestran los principales restaurantes enfocados en la alimentación de los niños, ubicados en la ciudad de Santiago de Cali.

Tabla 17 Restaurantes con menú infantil en la ciudad de Santiago de Cali

Restaurante	Descripción	Precios Plato
Mr. Bross	Es un restaurante que ofrece gran variedad de alimentos preparados con materias primas de excelente calidad y rompiendo poco a poco el esquema de que las comidas rápidas son chatarra.	$12.000 hasta $25.000
Burger King	Es un restaurante de comida rápida especializada en las hamburguesas. Su principal producto y el más reconocido es la hamburguesa Whopper.	$9.000 hasta $30.000
Mc Donald´s	Es un restaurante de comida	$4.500 hasta

	rápida especializada en alimentos. Su principal producto y más recordado es la cajita feliz.	$25.000
Sandwich QBano	Es un restaurante donde su principal producto es el sándwich acompañado de la salsa de la casa, que la hace líder en este tipo de productos	$7.900 hasta $25.000
Archie´s	Es un restaurante donde los niños tienen su espacio para crear sus propios alimentos. Pueden compartir junto con otros niños y disfrutar de un momento agradable. La especialidad en este lugar es la pizza.	$15.000 hasta $45.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

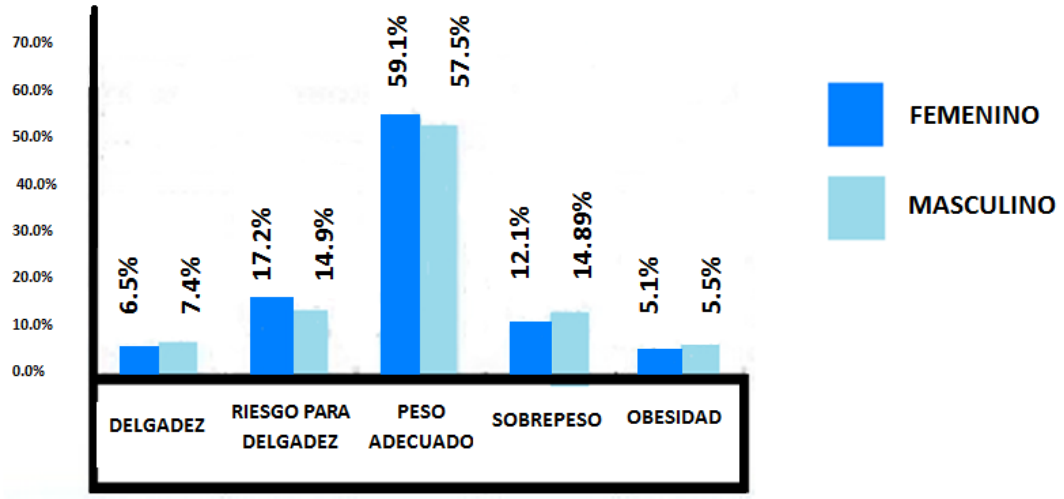
2.2 CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO

El Restaurante Infantil será un establecimiento que tiene como función la elaboración y venta de alimentos saludables para los niños. El producto ofrecido será preparado bajo altos estándares de calidad, favoreciendo la sana alimentación y nutrición de los niños, utilizando alimentos frescos y saludables que estarán bajo la supervisión del chef y los auxiliares de cocina.

Los platos que se ofrecerán serán balanceados, nutritivos y bajos en grasa (evitando el sobrepeso infantil), ricos en vitaminas, proteínas, minerales, hierro, calcio, fosforo y zinc, siendo estos fundamentales en el crecimiento de los niños y así fomentar en ellos un sana alimentación. (Miralpeix, A., 2003)

De acuerdo el más reciente consolidado de la Secretaría de Salud, con cifras del 2010, hecho para el informe sobre el 'Cumplimiento de los objetivos del milenio de la ONU', el 13,5% de los menores en edad escolar de la ciudad tiene sobre peso y el 5,3% es obeso. Es decir, casi 6.500 niños en la ciudad tienen problema con el exceso de peso y la cifra va en aumento si se tiene en cuenta que en el 2007 eran 4.800 los menores en esta situación.

Grafico 12 Indicador Obesidad Infantil



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Según el Secretario de Salud, la situación de obesidad es más grave si se presenta en la población entre los 5 y los 6 años. Esto significa que cuando lleguen a su edad productiva van a estar afectados por varias enfermedades, impactando el desarrollo económico y social de la región. (El País, 2011)

La obesidad es una enfermedad crónica de origen multifactorial, en cuyo desarrollo están implicados determinantes tanto genéticos como ambientales. La evidencia científica disponible refleja que en la aparición del 95% de los casos de obesidad interviene claramente un componente ambiental, relacionado con un estilo de vida sedentario y hábitos alimenticios que favorecen un balance positivo

de energía y como consecuencia, el depósito gradual de grasa. (Díaz Méndez, C., et al., 2008)

El establecimiento, también será un lugar donde los niños encontraran un espacio para aprender, jugar, e interactuar. Para obtener los resultados esperados será necesario un ambiente apropiado (infraestructura), en el que se puedan realizar los alimentos, en un espacio fresco y con buen servicio a nuestros clientes por medio del personal capacitado. El tamaño del proyecto se relaciona con la necesidad de establecimientos que ofrezcan alimentos saludables para los niños. Además es un lugar que cuenta con ambientaciones, zonas didácticas para juegos, y áreas de servicios pensadas para su bienestar.

La locación estaría dividida de la siguiente manera.

A: Cocina y bodega. La zona de la cocina deberá organizarse con todo lo necesario para permitir que dos auxiliares de cocina puedan trabajar cómodamente. Las paredes y el techo serán de baldosa para evitar contaminación, y el piso será anti deslizable. La zona de la preparación estará dividida en 4 partes y será de acero inoxidable, en donde cada cocinero contara con gabinetes en los cuales estarían sus respectivos utensilios de cocina.

Además contara con las mesas de preparación de alimentos, horno, parrilla, superficie de la estufa, refrigerador o nevera, congelador junto con los extractores necesarios para la ventilación. Los refrigeradores o neveras más grandes junto con los congeladores, se podrán utilizar para almacenar las frutas para los jugos de la semana. Por lo general, el área reservada para lavar la vajilla y desechar los desperdicios deberá estar separada del área utilizada por los cocineros y los meseros. El restaurante contara con una bodega que estará comunicada directamente con el restaurante, en donde se almacenaran diario y semanalmente las legumbres, las hortalizas, frutas y carnes.

B: Comedor. Esta zona estará pensada en los niños, todo será alusivo al buen trato entre ellos, la sana alimentación, mucho color y diversión. Las mesas estarán separadas equidistantemente para que puedan estar cómodos y tranquilos comiendo sanamente. Cada que un niño termine de comer se podrá dirigir a la entrada de la zona de juegos y entretenimiento.

C: Zona de juegos y entretenimiento. Esta zona contara con laberintos, playgrounds acompañados de accesorios como protectores de tubo, redes, pelotas montables, piscinas de pelotas, tatamis de piso acolchonados, muros de rappel, túneles, toboganes, resbaladores, columpios, sube y baja, pasamanos, rompecabezas, entre otros. Y una zona de lectura. Además podrán dejar sus pertenencias (zapatos, maletines, juguetes) en los casilleros.

D: Baño niños. Serán a sus medidas y con la tranquilidad de que todo está a su alcance.

D: Baño padres. Clásicos y cómodos.

E: Cuarto de aseo. Contará con lo necesario para asear el restaurante completo. Se guardara en el todo implemento de aseo.

F: Entrada. Alusiva a la sana diversión. Recibidos por vigilancia.

G: Garaje. Donde podrá dejar su vehículo tranquilamente.

Como valor agregado los platos de los infantes serán alusivos a su diversión, alimentos servidos en forma de sus personajes favoritos, a su elección en la carta.

2.2.1 Clientes

El Restaurante Infantil está focalizado para niños entre 3 y 12 años de edad de la ciudad de Cali, acompañados por sus padres o familiares, dispuestos a disfrutar de una alimentación saludable.

La Comuna 17 se encuentra en el suroriente de la ciudad. Limita por el sur con la comuna 22 y el corregimiento de Hormiguero, por el oriente con el corregimiento

de Navarro, por el nororiente con la comuna 16, por el norte con la comuna 10, por el noroeste con la comuna 19 y por el occidente con la comuna 18. La comuna 17 cubre el 10,4% del área total del municipio de Santiago de Cali con 1.255,6 hectáreas.

Siendo el área territorial más extensa del sector urbano, con mayor expectativa de desarrollo, cumpliendo la mayor parte de los sectores con todos los requisitos de servicios públicos y cesiones de zonas verdes y viales. (DAGMA, 2008)

La comuna 17 está compuesta por tres barrios, 19 urbanizaciones o sectores. Esta comuna exhibe el mayor número de urbanizaciones de todas las comunas de la ciudad, con el 21,3% de las urbanizaciones y sectores. Por otro lado, los barrios de esta comuna sólo corresponden al 1,2% del total de barrios en Cali. Esta comuna posee 796 manzanas, es decir el 5.7% del total de manzanas en toda la ciudad.

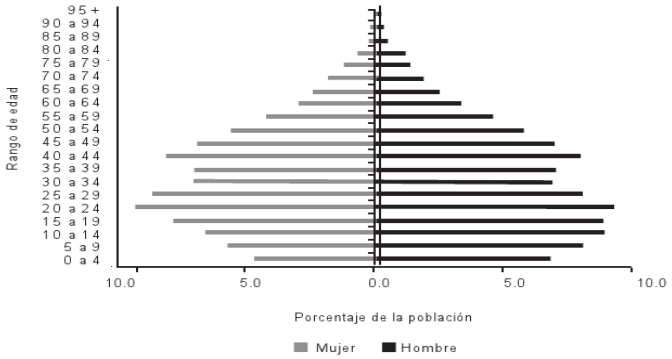
El mercado objetivo al que va dirigido el Restaurante Temático Infantil son padres de familia o acudientes que se interesen por la buena alimentación de sus hijos. Una alimentación variada garantiza que el niño obtenga los nutrientes que necesita. Por eso, aunque los niños tienen sus platos favoritos, es importante que estén dispuestos a probar cosas nuevas. El gusto de los pequeños es cambiante y la comida saludable es un factor vital para su buen crecimiento. (SerPadres.es, 2007)

La pirámide poblacional de la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali, nos muestra una gran similitud entre hombres y mujeres.

Así mismo es interesante reconocer la capacidad de compra de nuestros clientes; en este caso los padres de familia, quienes en base al menú tendrán la opción de escoger los platos más adecuados y nutritivos para sus hijos. Estas personas son conscientes de la importancia que tiene la alimentación para un buen crecimiento. Para ellos, la clave está en comer una amplia variedad de alimentos diferentes

que se complementen entre sí, y esto será lo que se refuerce en el Restaurante Infantil.

Grafico 13 Pirámide poblacional de la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali



Fuente: DANE. Censo de Población de 2005

2.2.2 Competencia

El sector de servicios logro consolidar el crecimiento que se venía registrando en los años anteriores, gracias a la reactivación del consumo en los hogares. (Departamento Nacional de Planeación, 2006)

Además, las cadenas de restaurantes nacionales sigue dominando la actividad, a pesar de los esfuerzos de McDonald's, Pizza Hut o Dunkin Donuts de expandir su presencia en el territorio nacional. Inversiones El Corral, Crepes & Waffles y Frisby mantuvieron la predicción del consumidor frente a sus contrapartes internacionales. El éxito de estas cadenas radicó en adaptar sus menús al gusto particular del país. De nuevo Kokoriko superaron a la Organización CBC a los que pertenece Cali Mio y La Brasa Rojas.

En la Tabla 20 expone el ranking de ventas de empresas de alimentos que dedican parte de su actividad comercial a satisfacer la alimentación infantil realizada en el año 2013 a nivel nacional. Las ventas establecidas se registran en miles de millones:

Tabla 18 Tabla de Ranking de Ventas

RANKING	EMPRESA	VENTAS	%
1	EL CORRAL	141,655	27,79
2	CREPES Y WAFFLES	96,226	18,88
3	MCDONALD'S	80,601	15,81
4	FRISBY	77,616	15,23
5	GRUPO CBC	62,737	12,31
6	ARCHIE'S COLOMBIA	35,866	7,04
7	HAMBURGUESAS EL RODEO	9,769	1,92
8	AMERICAN POLLO	5,205	1,02
TOTAL		**509,675**	**100**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

En la ciudad de Santiago de Cali, son muchos los restaurantes enfocados en ofrecer alimentos para los niños, aunque la comida saludable no siempre se caracteriza en este tipo de establecimientos. Este tipo de restaurante ofrece zonas didácticas y juegos, lo cual la hace más atractivo para los niños y fomenta su mala alimentación. La gran parte de su gastronomía se basa en comidas rápidas que se ofrecen en combos en donde los niños adquieren una base de alimentos poco saludables, sumado a un obsequio. Esto se realiza en muchos de los establecimientos de alimentos para niños.

Este proceso de fidelización del cliente, permite que los lugares adquieran un reconocimiento positivo en el mercado y la recordación de la marca por parte del niño, generando que los padres de familia recurran a este tipo de lugares al ver la satisfacción de los niños.

Actualmente no se presentan en el mercado establecimientos enfocados en la buena nutrición de los niños, sin embargo son muchos los establecimientos de alimentos que enfocan su mercado en los niños. En la Tabla 21, se encuentran competidores para el mercado del Restaurante Infantil.

Tabla 19 Competidores en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali

Restaurante	Descripción	Característica	Ventajas	Desventajas
	Se distingue por la calidad de sus productos dando como resultado la fidelidad de nuestros clientes.	Cuenta con un basado en alimentos como hamburguesas, perros, sándwich, carnes, mazorcas, chuzos y chorizos.	-Precios cómodos -Espacio para adultos -Variedad de comida rápida.	Instalaciones pequeñas -Mesas muy cercanas -No ofrece servicio a domicilio -Mala alimentación para los niños.
	Cubanitos es un lugar donde puedes deleitar de la buena comida rápida contando con gran variedad de comidas y excelente atención.	Cuenta con un menú basado en hamburguesas, hod dogs, sándwich, aplastado, asados, arepas y salchipapas	-Espacio amplio -Lugar familiar -Atención rápida	-Consumo de comidas rápidas -No ofrece servicio a domicilio -Alimentos no saludables

	Es una empresa que lleva 14 meses deleitando el gusto de nuestros distinguidos clientes, sufuerte es la gran variedad de sabores y el manejo de la excelente calidad en nuestros productos.	Sus principales productos son Pollo a la Broaster Chorizos (casero de cerdo), costillas y alas acompañado de papa a la francesa y papa amarilla.	-Espacios amplios -Alimentos broaster	-Atención lenta -Mala alimentación para los niños -No ofrece servicio a domicilio
	Es un restaurante que ofrece una variedad de alimentos a la parrilla. Todo acompañado del mejor ambiente y los mejores	-Ofrece cómidas rápidas, carnes a la brasa, totadas de platano gratinadas, lasagna al horno.	-Precios accesibles - Ubicados en zona estratégica de la ciudad - Espacios amplios - Ofrece servicio a domicilio.	- Atención lenta - Alimentos no saludables para los niños.

	espacios para compartir.			
	Cuenta con una excelente calidad en sus productos dando así como resultado su largo tiempo en el mercado, ofreciendo siempre su original sabor en comidas rápidas dando así como eslogan “El sabor que quieres vivir”	Ofrece asados, hamburguesas, mazorcas, chorizos, chuzos, perros, sandwich, arabesco y chuzo pan	-Atención personalizada -Preparación propia de alimentos -Espacio amplios	-Espacio no apto para los niños -Alimentos no saludables para los niños -Precios elevados

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Actualmente no se presentan en el mercado establecimientos enfocados en la buena nutrición de los niños, sin embargo son muchos los establecimientos de alimentos que enfocan su mercado en los niños. Y en la siguiente tabla, se muestran los competidores generales para el mercado del Restaurante Infantil.

Tabla 20 Competidores generales de la ciudad de Santiago de Cali

Restaurante	Descripción	Característica	Ventajas	Desventajas
	Es un restaurante que ofrece gran variedad de alimentos preparados con materias primas de excelente calidad y rompiendo poco a poco el esquema de que las comidas rápidas son chatarra.	Cuenta con un menú infantil basado en alimentos como hamburguesas, maicitos, hot dogs chuzos, sándwich y carnes	Ambientación infantil -Presentación de dibujos animados -Precios cómodos -Productos dirigidos a los niños	Instalaciones pequeñas -Mesas muy cercanas -No ofrece servicio a domicilio -Mala alimentación para los niños
	Es un restaurante de comida rápida especializada en las hamburguesas. Su principal producto y el más reconocido es la hamburguesa	Cuanta con un menú basado en hamburguesas, ensaladas y papas fritas. Sus productos se ofrecen por medio de combos	-Obsequios para los niños -Lugar familiar -Atención rápida -Productos dirigidos a los niños	-Consumo de comidas rápidas -Mala alimentación para los niños -No ofrece servicio a domicilio

	Whopper.			
	Es un restaurante de comida rápida especializada en alimentos. Su principal producto y más recordado es la cajita feliz.	Sus principales productos son las hamburguesas, sándwiches, patatas fritas, menús para el desayuno, refrescos, batidos, helados, postres y, recientemente, ensaladas y fruta	-Juegos Infantiles - Ambiente infantil - Obsequio en producto "Cajita Feliz" -Productos dirigidos a los niños	-Poco espacio -Atención lenta -Consumo de comidas rápidas -Mala alimentación para los niños -No ofrece servicio a domicilio
	Es un restaurante donde su principal producto es el sándwich acompañado de la salsa de la casa, que la hace líder en este tipo de productos	-Ofrece productos gourmet, su menú se basa en productos como sándwich, hamburguesas, nachos y helados. Todos acompañados con su salsa única.	- Alta demanda -Precios accesibles - Ubicados en puntos estratégicos de la ciudad	- Atención lenta -Mesas muy cercanas -El lugar es muy ruidoso

Archie's Trattoria	Es un restaurante donde los niños tienen su espacio para crear sus propios alimentos. Ofrece un amplio menú de comida italiana, variedad de productos frescos, gourmet e innovadores	Cuenta con un menú al estilo italiano. Ofrece pastas, pizzas, tortillas y las entradas son al mejor estilo italiano.	-Platos Gourmet -Atención personalizada -Obsequio combos de pizza -Preparación propia de alimentos	-Precios excesivos -Pocas instalaciones -Horario determinado

Fuente: Elaboración Propia. 2014

2.2.3 Plan de Mercadeo

2.2.4 Estrategia de precios

Los clientes, en este caso los padres de familia podrán adquirir platos con tarifas que oscilan entre los $10.000 y $40.000, en donde se incluirá la utilización de todas las instalaciones del lugar. En la fijación de los precios, se tuvieron en cuenta las políticas de precio de algunas cadenas de comidas que ofrecen alimentos similares al de nuestro menú. El nuestro es totalmente natural y sano para los niños. (Miralpeix, A., 2003)

Los clientes tienen la opción de cancelar sus pedidos a contado o a crédito. La opción de pago a crédito, la cual se valida por medio del datafono al momento del pago. El Restaurante Infantil ofrece medio de pago en efectivo. Cuando el pago se

realiza con tarjeta débito o crédito, el proceso se valida por medio del datafono, al momento en que el cliente decida realizar el pago.

2.3 ESTRATEGIA DE VENTA

La estrategia de ventas que se utilizara será la diferenciación del producto. Es importante que el cliente perciba las ventajas de la sana nutrición favoreciendo la salud de los niños. El cubrimiento geográfico inicial se hará en la comuna 17 de la cuidad Santiago de Cali, barrio El Limonar, donde se hará énfasis del establecimiento por medios publicitarios.

Actualmente son muchos los restaurantes que se inician en Santiago de Cali, pero la ciudad carece de restaurantes infantiles que enfaticen en la parte saludable de los niños entre 3 y 12 años de edad. Su creación generará un impacto positivo en la comuna 17, promoviendo su evolución e innovación. Esto convertiría la idea de negocio en un proyecto de viabilidad y emprendimiento generando un desarrollo cultural.

2.4 ESTRATEGIA PROMOCIONAL

La estrategia promocional principal que realizará el Restaurante Infantil será el mecanismo informativo masivo. Este proceso consiste en informar a la ciudadanía sobre lo que será un Restaurante Infantil. Esto se realizará por canales radiales y medios publicitarios en sitios estratégicos de la ciudad. Las cadenas más escuchadas en el suroccidente colombiano serán las encargadas de la transmisión de la publicidad del lugar. Las pautas publicitarias darán a conocer los beneficios del Restaurante Infantil, y las ventajas de la alimentación sana para niños en crecimiento.

2.5 ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN

El canal de distribución que se usara en el Restaurante Infantil será un canal largo, en el cual intervendrán intermediarios que proporcionarán alimentos frescos y sanos con el objetivo de que nuestros clientes estén en la capacidad recibir cada

día los mejor. En un canal largo de distribución, intervienen mayoristas, distribuidores, almacenistas, y es el método más adecuado para el establecimiento.

El menú del Restaurante Infantil, obedece a:

Tabla 21 Menú Restaurante: Pollo

	PRECIO
POLLO	
Brochetas de pollo, papas gratinadas, palitos de zanahoria en salsa dulce	14.000
Nugets de pollo, papas gratinadas, palitos de zanahoria en salsa dulce	14.000
Alitas crocantes, yucas crocantes, palitos de zanahoria en salsa dulce	14.000
Filete de pollo, papa crocante, palitos de zanahoria en salsa dulce	14.000
Pollo al horno con calabazas, palitos crocantes de maíz, palitos de zanahoria en salsa de queso	14.000
Chicken Tender (muslitos de pollo apanado) palitos de yuca crocantes, palitos de zanahoria en salsa dulce	14.000
Chicken Wist (muslitos de pollo BBQ) papa gratinada, palitos de zanahoria en salsa dulce	14.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 22 Menú Restaurante: Carne

	PRECIO
CARNE	
Mini albóndigas de carne en salsa bechamel, moneditas de plátano, palitos de apio en salsa de queso	14.000
Pizza de carne a la BBQ, acompañado de papa gratinada y palitos de apio en salsa de queso.	11.000
Carne asada en la parrilla, tocino, lechuga y tomate, con mayonesa sazonada, envuelto en una tortilla de harina	14.000
Pollo al horno, acompañado con mini tortillas de mantequilla y palitos de apio en salsa dulce	14.000
Sándwich de pollo desmechado, lechuga, tocineta y mayonesa acompañado con palitos de zanahoria en salsa de queso	11.000
Masitas de carne rellenas de zanahoria y habichuela, acompañadas de yucas crocantes y salsa dulce	11.000
Carne al horno con budín de vegetales	14.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 23 Menú Restaurante: Acompañantes

	PRECIO
ACOMPANANTES	
Twist de vegetales (trocitos de pollo con maicitos, queso, lechuga acompañados de salsa de manzana)	11.000
Pastelitos de yuca (rellenos de queso y jamón)	8.000
Hojaldras hawaianas (rellenos de jamón, queso y piña) acompañados de palitos de zanahoria en salsa de queso	8.000
Papilla de frutas (mango, fresa, guayaba, pera, manzana) acompañados de galletas saltarinas	7.500
Pasteles de pollo (pastel de pollo y queso)	8.000
Palitos de apio en salsa de queso o dulce	8.000
Palitos de zanahoria en salsa de queso o dulce	8.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 24 Menú Restaurante: Postres y Bebidas

	PRECIO
POSTRES	
Tostadas francesas (tostadas remojadas en leche de vainilla y canela)	5.500
Copa de Yogurt y frutas	5.500
Ensalada Tropical de frutas	5.500
Cereal con frutas	5.500
Crepes de manzana y helado de vainilla	7.500
BEBIDAS	
Jugo naturales (fresa, mango lulo, mora, uva, naranja) en agua o en leche	3.500
Frappe de frutas (fresa, mango lulo, mora, uva, naranja)	4.500
Botella de agua	2.500
Zumo de zanahoria	3.500

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Los alimentos que componen el menú del Restaurante Infantil serán traídos del norte de la ciudad, desde el establecimiento Surti Fruver de la sabana. Este establecimiento despacha y transporta los alimentos por medio de la empresa AVANCE S.A.S, quienes ofrecen un excelente manejo de los productos, hasta su destino final.

Con el propósito de garantizar la total responsabilidad civil y contractual, la empresa dispone de una póliza de transporte de mercancía que ampara cobertura

completa. La póliza de seguro de alimentos será cubierta por SURA que ofrece varias opciones de cobertura frente a los riesgos que pueden presentarse en el Transporte de mercancías. De acuerdo con sus necesidades, se adquiere una póliza de Transporte de mercancías específica para asegurar el transporte de los alimentos.

Las ventajas que se adquieren según informa SURA son:

- El control de la mercancía cuando está en el proceso de transporte podría sufrir alteraciones en términos de averías, pérdidas o daños.
- El transporte juega un papel relevante en la economía y la eficiencia en la prestación del servicio relacionada con la calidad, oportunidad y costos, debería estar cubierta y garantizada.
- Las variables de la naturaleza escapan al control humano, independiente del tamaño, orden y estructura que su empresa tenga.
- Además de la experiencia, SURA tiene un amplio portafolio de seguros en diferentes sectores económicos que se traduce en protección integral.
- SURA cuenta con un equipo humano calificado y especializado para ofrecerle soluciones flexibles, adaptadas a sus necesidades. (Suramericana, 2010)

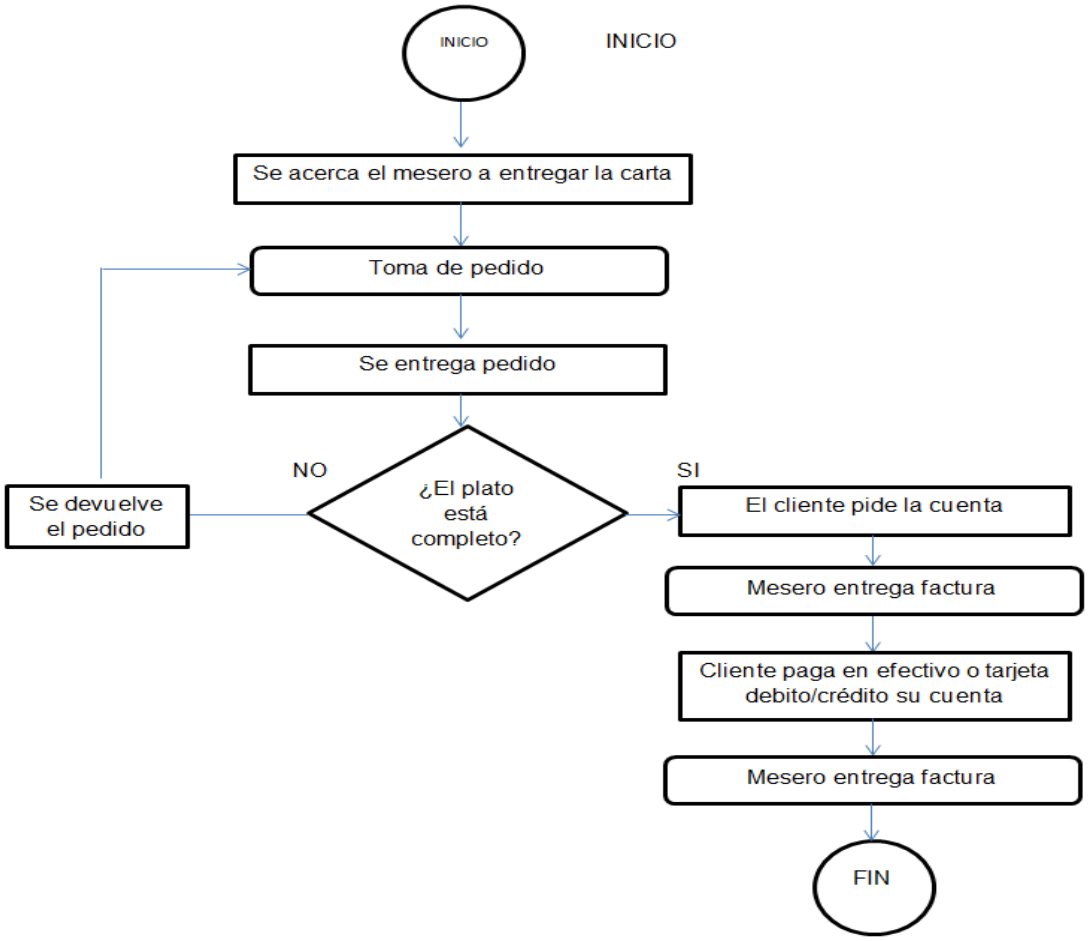
2.6 POLÍTICAS DE SERVICIOS

Cuando los padres o familiares ingresen al establecimiento con su hijo o familiar, serán atendidos por el personal del restaurante. El padre será quien escoja el menú que consumirá el infante.

Después de escogido el alimento por parte del infante, se procede a informarle al padre de familia si aprueba el alimento que escogió. En caso de que el niño sea muy pequeño y no escoge un alimento, será el padre de familia quien escogerá el alimento adecuado para su hijo. El mesero será el encargado de entregar los libros de alimentos a los niños que ingresen al establecimiento.

- Flujo de proceso de apoyo 1:

Tabla 25 Proceso de atención al cliente



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Descripción: El proceso de atención al cliente inicia en el momento en que el mesero se acerca a la mesa y entrega la carta, en ese momento toma el pedido, ingresa a la cocina y entrega el pedido, si este está completo el cliente pide su respectiva factura, sino se devuelve el pedido y el mesero toma de nuevo el pedido. Finalmente el mesero entrega la factura al cliente.

2.7 TÁCTICAS DE VENTAS

El Restaurante tendrá fuerza propia de ventas, contamos con un personal capacitado para informar, desarrollar actitudes de presentación, prestación de servicio adecuado y con la disciplina adecuada que se les brindara por medio de capacitaciones que se realizaran cuando el empleado entra a ser parte de nuestro equipo de trabajo. Las capacitaciones se realizan con el objetivo de que el personal contratado identifique la importancia de las ventas. Además, se establecerá mensualmente un plan de ventas para medir el nivel de trabajo de los empleados.

Incentivar al personal de trabajo siempre es una gran iniciativa para que logren cumplir sus objetivos de trabajo, aumentar su productividad y competitividad sanamente. Al tener un programa que gratifique el trabajo de los empleados siempre será un mecanismo en donde gana el empleado y la empresa.

TERCER CAPITULO

3 ESTUDIO TÉCNICO

En este estudio se analizan todos los factores que garantizan el sostenimiento técnico de las funciones internas del Restaurante, con base a la función de las maquinarias, implementos, insumos, entre otros materiales y el talento humano y óptimo para el debido orden y funcionamiento del establecimiento para equilibrar las estrategias para llegar a los objetivos.

3.1 INGENIERÍA DEL PROYECTO

La idea de un Restaurante Infantil sugiere una continua actualización sobre la niñez en la ciudad de Santiago de Cali. Este nicho de mercado merece la mejor atención, además de la propuesta de mejorar sus hábitos alimenticios y crear generaciones más atentas y enfocadas a la buena alimentación y a la sana convivencia en un entorno social.

A continuación se presenta la descripción de la maquinaria principal que se requiere para el buen funcionamiento del Restaurante Infantil:

Tabla 26 Maquinaria y equipo

MAQUINARIA Y EQUIPO			
Estufa tipo BBQ Cocindin L.T.D.A.	2	1.800.000	3.600.000
Olla acero inoxidable para sopa Aro	2	114.450	228.900
Freidor a gas	1	800.000	800.000
Horno microondas digital	2	149.900	299.800
Horno panaderia, Pizzeria	1	382.520	382.520
Mesa refrigerada de trabajo	3	330.780	992.340
Neveras congelación conservación	2	1.300.000	2.600.000
Licuadora silenciosa Electrolux	3	199.900	599.700
Sartén Basculante	1	600.000	600.000
Olla Express All American 25 litros Skymsen	1	134.800	134.800
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			**12.851.639**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

La cocina es una de las partes primordiales de un restaurante. Es necesario que se encuentre totalmente habilitada y equipada para la preparación de los alimentos. Todo el equipamiento debe ir acompañado de buenas prácticas de manufacturas. Los empleados deben verificar el suministro de insumos necesarios; además deben conocer las cantidades requeridas de los productos y las técnicas a utilizar para su preparación.

Las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos abarcan actividades que tienen lugar desde el inicio de la cadena alimentaria, la cual consiste en la serie de manipulaciones que sufre el alimento desde su lugar de origen, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución , servido y consumo final.

La calidad de las materias primas, deben ser de la más alta calidad, con el fin de cumplir con las normas de sanidad establecidas por la ley para el correcto funcionamiento del establecimiento comercial. La maquinaria y equipos deben estar en lugares adecuados con el fin de evitar congestión al momento del funcionamiento del lugar.

La aplicación de las buenas prácticas, deben ser asumidas de manera responsable por la administración del restaurante, quien es responsable de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación en restaurantes y servicios afines.

3.1.1 Producto

Contamos con una variedad de platos pensados especialmente en los niños, en su sana alimentación y en su entretenimiento a la hora de sentarse con otros niños. Nuestros platos incluyen almidones, verduras, frutas, lácteos, proteínas, grasas, aceites, azúcar y dulces. Estos tienen un tiempo límite para su preparación y consumo, es decir, una descomposición orgánica.

Las principales causantes de la descomposición por fenómenos vitales son los microorganismos (como las bacterias del medio ambiente y los parásitos de los propios alimentos) y las enzimas presentes en los alimentos. Las enzimas son compuestos de tipo biológico gracias a las cuales se catalizan reacciones químicas específicas.

Pero los alimentos se alteran también por procesos no vitales. Entre las causas de esto pueden citarse: los excesos de temperatura, la luz, el oxígeno o simplemente el tiempo. Todos estos factores provocan diversos cambios físicos y químicos, que se manifiestan por alteraciones del color, olor, sabor, consistencia o textura de los alimentos.

Existen ciertos métodos indirectos de conservación, como los envasados al vacío: alimentos en envases de vidrio; los deshidratados: leche en polvo, sopas de sobre, té en polvo, mermeladas, pescado seco (bacalao); los refrigerados: frutas, hortalizas; los congelados: helados, pescados, frutas; los esterilizados con calor: enlatados en general; y los pasteurizados: leche y productos lácteos (mantequilla) en neveras.

Los métodos de refrigeración y de congelación permiten evitar los efectos del calor sobre los alimentos. La refrigeración consiste en hacer descender la temperatura de los alimentos hasta valores próximos a los 0º C, pero sin llegar a la formación de hielo. Las neveras son un ejemplo del uso de la refrigeración para conservar alimentos. Los alimentos refrigerados pueden conservase durante un lapso de tiempo que va desde uno o dos días (mariscos, pescados) hasta meses (huevos). (Alimentación Sana.org, 2010)

Nuestro bien o servicio se comercializa por medio de establecimientos, en este caso restaurantes, ya que los bienes que ofreceremos serán alimentos nutritivos para niños entre las edades de 3 a 12, preparados bajo altos estándares de calidad, con la supervisión de un chef y los auxiliares de cocina; los platos que se ofrecerán serán balanceados, nutritivos y bajos en grasa (evitando el sobrepeso

infantil), como también en vitaminas, proteínas, minerales, hierro, calcio, fosforo y zinc, siendo estos fundamentales en el crecimiento de los niños y así fomentar en ellos una sana alimentación.

Además de ofrecer un lugar donde los niños encuentren su espacio para aprender y entretenerse con sus propios platos, jugar, interactuar con otros niños; con esto se administran alimentos sanos, que son de sus gustos y se desarrollan habilidades psicomotrices, sociales y culturales. Para obtener los resultados esperados será necesario un ambiente apropiado (infraestructura), en el que se puedan realizar los alimentos, en un espacio fresco y con buen servicio a nuestros clientes por medio del personal capacitado.

3.1.2 Metodología para el Estudio de la Ingeniería del Proyecto

El tamaño del proyecto influye principalmente en la inconformidad de los padres de familia por la falta de zonas adecuadas para los niños en restaurantes e igualmente influye en el área que se tiene disponible para la instalación del restaurante infantil. Es por esto que el diseño y el trazado de las instalaciones también deberán ser considerados. La primera impresión que tendrán los padres de familia es la del área de servicio, incluyendo la ambientación del establecimiento, los baños, zonas didácticas para los juegos, cocineros y meseros.

El tamaño del restaurante para niños es de 300 metros cuadrados. El diseño y decoración de la zona de mesa y asientos no solamente utiliza la mayor parte del espacio, sino que también es el centro de atención y consume la mayor parte de la inversión del restaurante.

Aunque la mayoría de los niños entre 3 y 12 años parece preferir la comodidad en unión con sus padres, las mesas pequeñas para dos personas pueden unirse para grupos más grandes, en donde los niños se relacionaran con otros de sus mima edad. Para grupos que lleguen al restaurante, se adaptarán las sillas contra las paredes externas permitiendo flexibilidad, comodidad a los niños y espacio a los meseros y nutricionista para moverse entre las mesas.

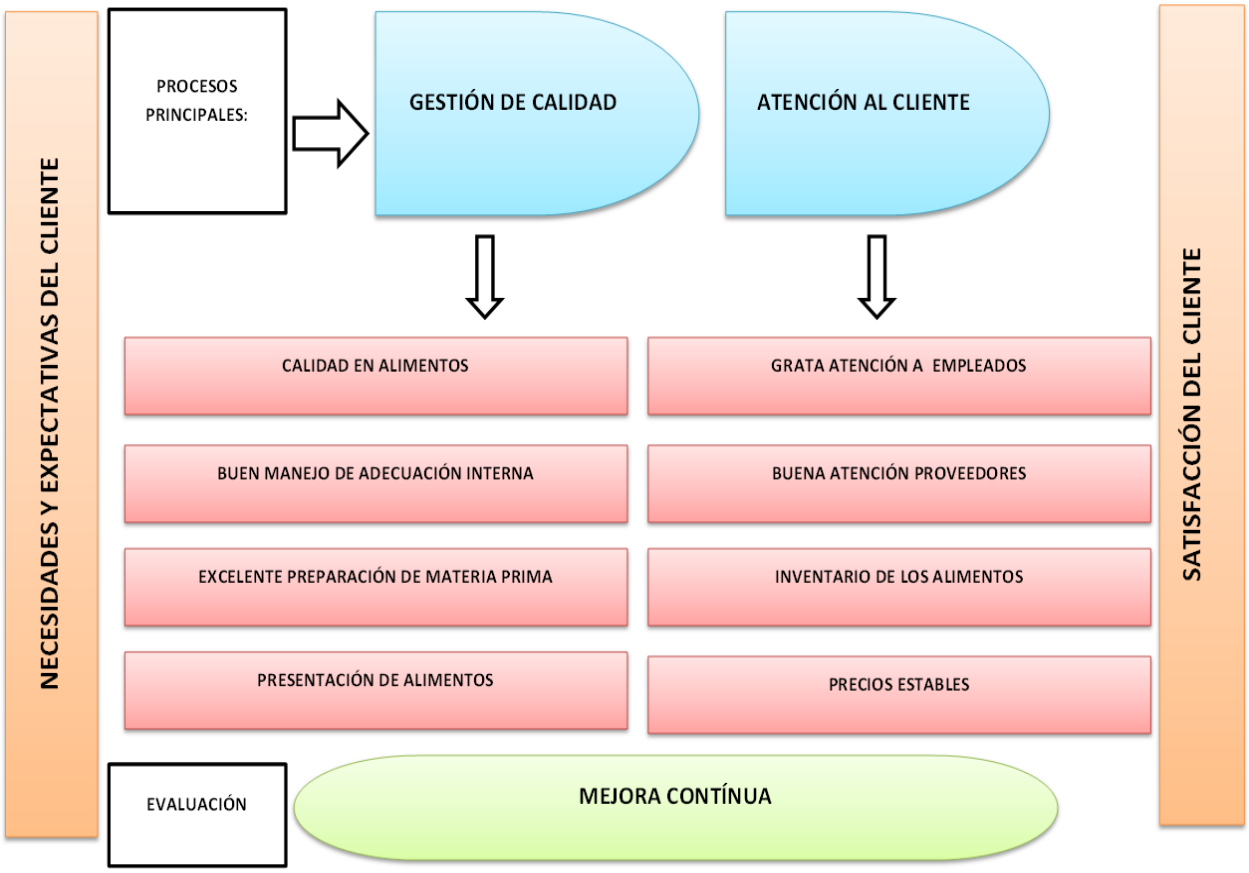
3.1.3 Diagramas y Planes de Desarrollo

Plan funcional general está definido en el macro proceso, el cual contiene los diferentes procesos, tanto de apoyo como principales a llevar a cabo las necesidades y expectativas del cliente.

El siguiente diagrama de bloques muestra los principales procesos del Restaurante Infantil. La Gestión de Calidad y la atención del cliente son los procesos principales del establecimiento de alimentos. El buen manejo de la adecuación interna, excelente preparación de la materia prima y la presentación en los alimentos crea la satisfacción del cliente.

El proceso de atención al cliente permite valorar la viabilidad del establecimiento. Este diagrama busca la mejora continua en los procesos principales con el fin de afianzar y cumplir el objetivo de alimentación para niños.

Tabla 27 Diagrama de bloques



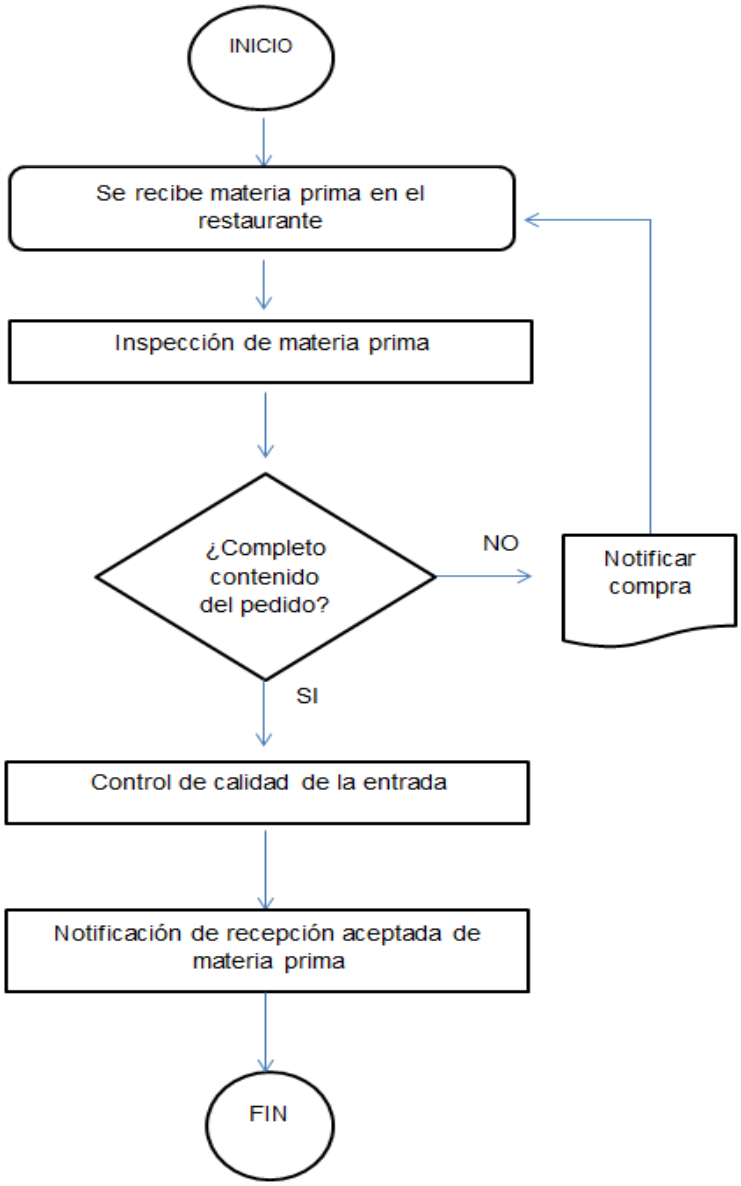
Fuente: Elaboración Propia. 2014

Diagrama de flujo del proceso

De acuerdo con el macro proceso se presentan los procesos principales:

- Flujo de proceso principal:

Tabla 28 Proceso de Gestión de Calidad



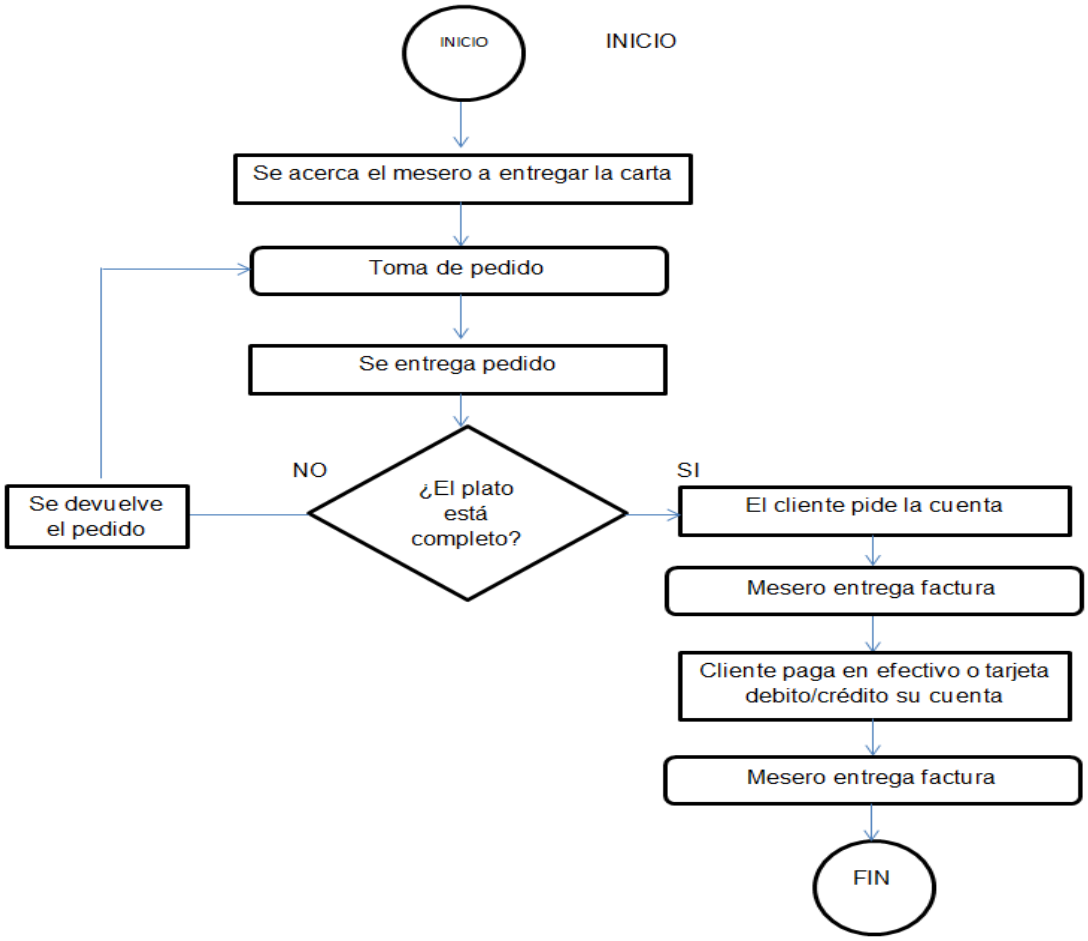
Fuente: Elaboración Propia

Descripción: El proceso de gestión de calidad, se da inicio al momento de recibir la materia prima en el restaurante, al momento de recibirla se realiza una inspección en donde se determina si el pedido realizado esta completo; si está completo, se

realiza un control de calidad al momento de aceptar la materia prima, si no se procede a notificar la compra haciendo referencia a los faltantes, y si no hay faltantes se hace una notificación de recepción aceptada de la materia prima

- Flujo de proceso de apoyo 1:

Tabla 29 Proceso de atención al cliente

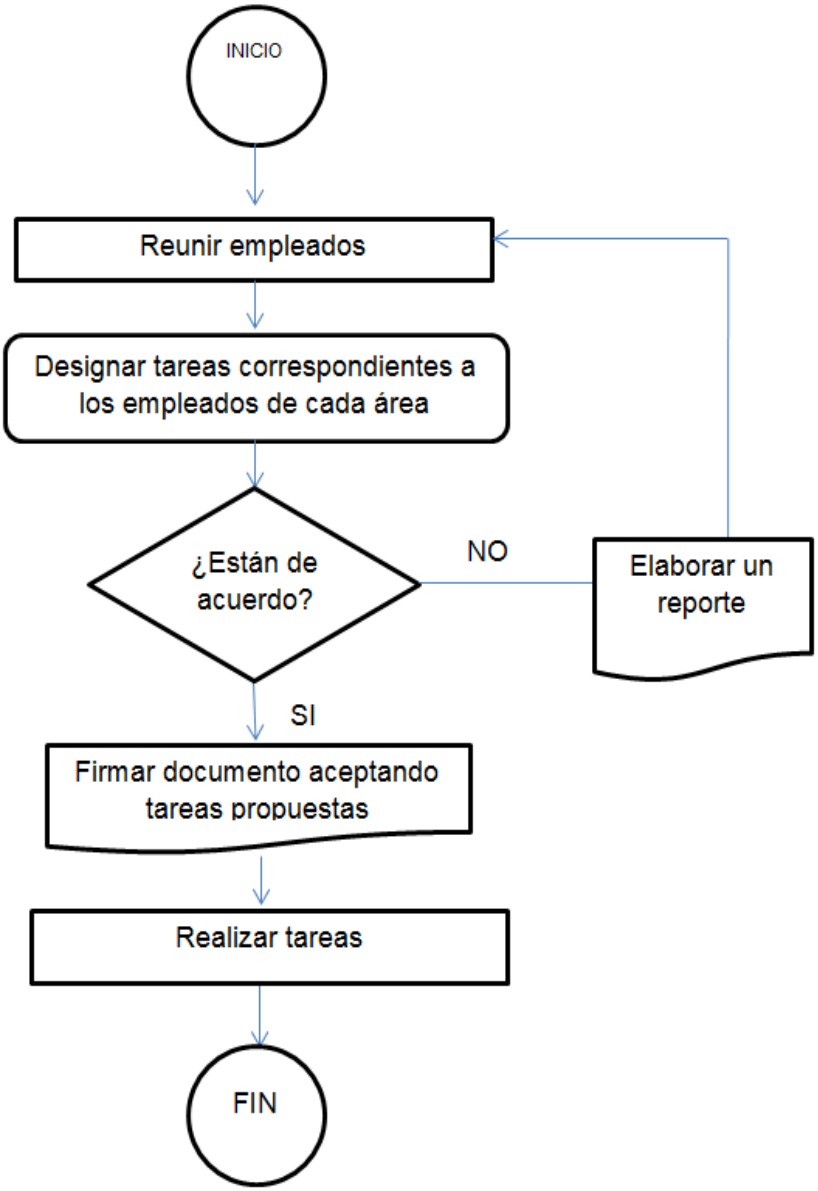


Fuente: Elaboración Propia. 2014

Descripción: El proceso de atención al cliente inicia en el momento en que el mesero se acerca a la mesa y entrega la carta, en ese momento toma el pedido, ingresa a la cocina y entrega el pedido, si este está completo el cliente pide su respectiva factura, sino se devuelve el pedido y el mesero toma de nuevo el pedido. Finalmente el mesero entrega la factura al cliente.

- Flujo de proceso de apoyo 2:

Tabla 30 Proceso de asignación de tareas a empleados

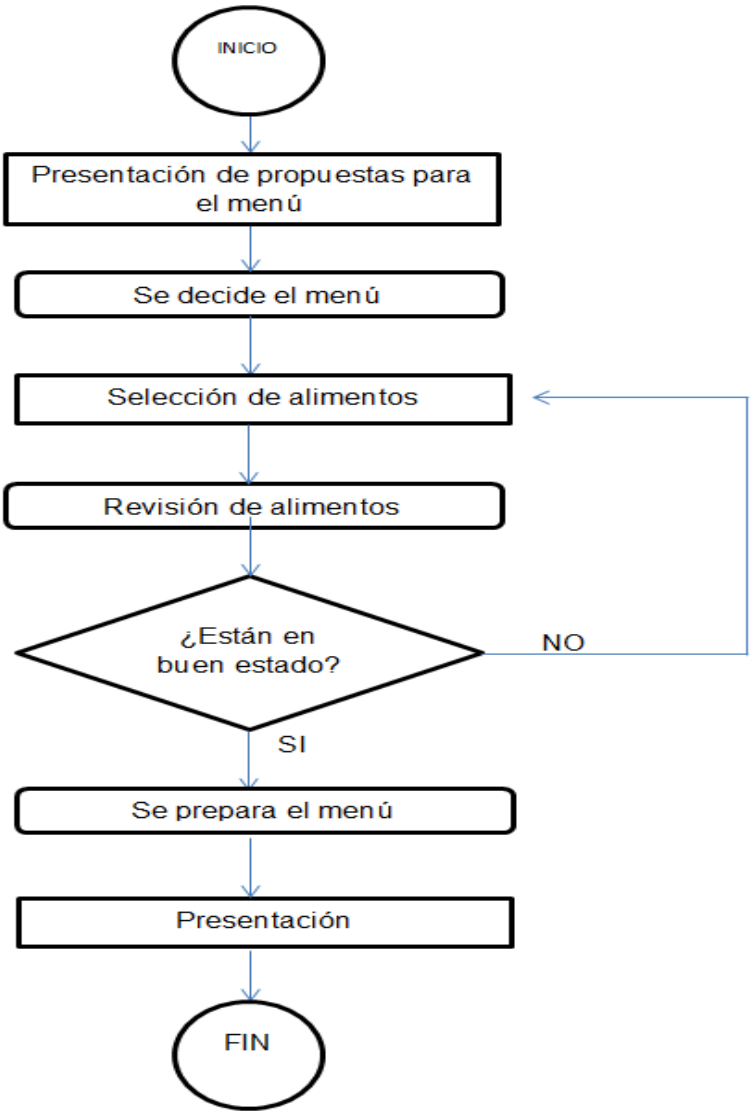


Fuente: Elaboración Propia. 2014

Descripción: El proceso de asignación de tareas a empleados inicia cuando se reúne a los empleados y se les designa las tareas correspondientes según el área. Si los empleados están de acuerdo, firman un documento aceptando las tareas propuestas, sino elaborar un reporte y finalmente realizan las tareas propuestas.

- Flujo de proceso de apoyo 3:

Tabla 31 Proceso de preparación y presentación de alimentos



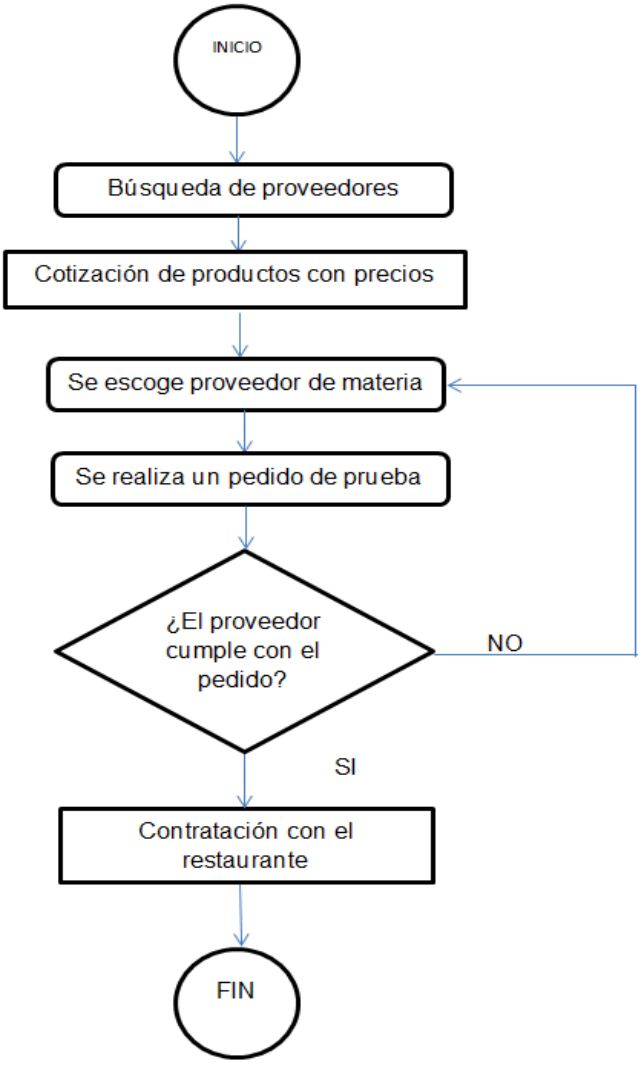
Fuente: Elaboración Propia. 2014

Descripción: El proceso de preparación y preparación de alimentos, inicia en el momento en que el chef presenta propuestas para el desarrollo y presentación del menú, después se decide el menú y se realiza la respectiva selección de los alimentos; los alimentos son revisados y si están en buen estado se prepara el

menú, sino se vuelven a escoger detalladamente cada uno de los alimentos requeridos. Finalmente se realiza la presentación de cada uno de los platos.

- Flujo de proceso de apoyo 4:

Tabla 32 Proceso de escoger proveedores



Fuente: Elaboración Propia. 2014

Descripción: Se realiza una búsqueda de varios proveedores, y se les indica que envíen una cotización de todos los productos que ofrecen incluyendo sus precios; al revisar cada una de las cotizaciones se escoge un proveedor y se decide realizar un pedido de prueba para garantizar su fiabilidad y calidad en los

productos. Si el proveedor cumple con el pedido se realiza una contratación con el restaurante a término indefinido, sino se continúa en el búsqueda de un proveedor.

3.1.4 Tecnología

El Restaurante Infantil, será un lugar caracterizado por ofrecer a los clientes productos saludables, especializados en cuidar el bienestar físico y emocional de los infantes ofreciendo un lugar apto para su recreación y alimentación. El tipo de equipos que deben adquirirse en el establecimiento, serán equipos industriales de la más alta calidad con el fin de cuidar la buena presentación de los alimentos, y sus tiempos de cocción. Al contar con equipos adecuados, las personas tendrán mayor calidad en su servicio y los padres o familiares de los infantes quedaran satisfechos con el servicio.

La tecnología en el restaurante se establece por medio del moderno equipamiento que se adquiere, lo cual es una opción obligada en un mercado competitivo, teniendo en cuenta los costes que deben asumirse para obtener el máximo rendimiento y calidad en la producción culinaria. La tecnología es la aportación de nuestro tiempo, simbolismo de avances de la humanidad. Se debe advertir las enormes sumas invertidas que dedican las empresas productoras a la investigación y desarrollo de nuevos productos para la cocina moderna. Por tanto, es previsible que la tecnología y la innovación sean dos constantes en el futuro, proporcionando nuevas herramientas y equipamientos culinarios en los próximos años, imprescindibles en los restaurantes.

Por medio de la tecnología, serán los infantes quienes tendrán el gusto de conocer alimentos saludables, por medio de la empresa distribuidora Canela Hogar quienes nos proveerán de equipos industriales para la preparación de los alimentos en el establecimiento.

Son los niños los que deben recibir alimentos sanos con el fin de apoyar su crecimiento, y la alimentación saludable es esencial para niños entre los tres y doce años de edad. La salud se construye de una manera personal y colectiva.

Desde una perspectiva personal, debemos aprender y perpetuar hábitos que nos llevan a tener una vida más saludable. Desde temprana edad se deben fomentar prácticas saludables que sean reforzadas en la familia, el colegio y la sociedad en general, porque en esta etapa se tienden a imitar modelos que pueden permanecer hasta la edad adulta. Por lo tanto, todos los esfuerzos que motiven la adopción de hábitos y estilos de vida saludable generarán pequeños cambios que sumados se reflejarán en una sociedad más saludable. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2013)

El establecimiento de unos hábitos alimenticios adecuados es no sólo recomendable sino necesario. Sin embargo con relativa frecuencia los padres y las madres se encuentran con dificultades para discernir el hábito alimenticio adecuado de la que no es. Es sinónimo muchas veces de costumbres familiares y no de una alimentación sana y adecuada para la edad del niño. Por otra parte la adquisición de buenos hábitos en el niño requiere por parte del adulto la aplicación de unas reglas consistentes, claras y adecuadas a la edad del niño. No es raro encontrar padres y madres que se quejan de lo mal que comen sus hijos. Sin embargo los consejos de otros padres sirven a menudo para confundir y empeorar la situación, ya que los motivos por los que se ha llegado a dicha situación pueden ser muy diferentes a los de otro niño que actúa de forma similar. Saber detectar el problema a tiempo, conocer las variables que están incidiendo y poder aplicar las técnicas adecuadas es imprescindible para resolver el problema y evitar que derive en algún trastorno de mayor gravedad. (Gavino L., A., 2010)

Es necesario, el mejoramiento de los hábitos alimenticios en nuestra sociedad con un enfoque poblacional, logrando un equilibrio calórico y peso saludables, con el objetivo de que los niños conozcan las ventajas de tener una vida saludable y aprendiendo a consumir alimentos ricos en todos los nutrientes, los cuáles serán útiles para su óptimo desarrollo.

3.1.5 Selección del Equipo

La maquinaria que se utilizará en el Restaurante Infantil, serán equipos industriales que facilitarán los procesos productivos en el Restaurante. Los equipos industriales de cocina se van a adquirir en la ciudad de Bogotá en el establecimiento comercial Canela Hogar dedicado a la fabricación e importación de artículos electrodomésticos, equipos y utensilios de cocina profesional, especializados en desarrollar proyectos con atención personalizada con el objetivo de brindar soluciones inteligentes para restaurantes. Canela Hogar cuenta con la más alta calidad y con una garantía de tres años por defecto de fábrica del equipo adquirido.

A continuación se presenta la descripción de la maquinaria, la cantidad que se requiere y el costo total para la adquisición:

Tabla 33 Maquinaria y equipo

Amasadora Espiral Mod E-20	2	452.879	905.758
Bascula electrónica	2	110.300	220.600
Batidora clásica Hamilton Beach	2	119.900	239.800
Estufa tipo BBQ Cocindin L.T.D.A.	2	1.800.000	3.600.000
Olla acero inoxidable para sopa Aro	2	114.450	228.900
Freidor a gas	1	800.000	800.000
Horno microondas digital	2	149.900	299.800
Horno panaderia, Pizzeria	1	382.520	382.520
Marmita a gas Cocindin L.T.D.A.	2	210.850	421.700
Mesa refrigerada de trabajo	3	330.780	992.340
Neveras congelación conservación	2	1.300.000	2.600.000
Licuadora silenciosa Electrolux	3	199.900	599.700
Sartén Basculante	1	600.000	600.000
Olla Express All American 25 litros	1	134.800	134.800

Skymsen			
Procesador de alimentos PAIE-S Skymsen	1	150.571	150.571
Vitrina refrigerada para mostrador Skymsen	3	225.050	675.150
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			**12.851.639**

Fuente: Elaboración Propia

Los equipos que se utilizarán en el Restaurante Infantil serán equipos de computación y comunicación que brindarán apoyo al área administrativa de la empresa donde la parte encargada realizará diariamente los registros que se requieren en el establecimiento. Los equipos se van a adquirir en el establecimiento comercial Kristal Mayoristas en Tecnología, ubicado en la ciudad de Cali donde están disponibles todas las marcas que ofrece actualmente el mercado, y donde un personal calificado brindará asesoría para comprar el producto más adecuado para su utilización en el establecimiento. A continuación se presenta la descripción de los equipos, la cantidad que se requiere y el costo total para la adquisición:

Tabla 34 Equipo de Computación

EQUIPO DE COMPUTACION			
Computador de escritorio Janus	1	1.145.000	1.145.000
Computador portatil Sleekbook HP Pavilion	3	1.500.000	4.500.000
Impresora multifuncional	2	135.000	270.000
TV Plasma	2	1.349.000	2.698.000
TOTAL EQUIPO DE COMPUTACION			**5.915.000**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

3.1.6 Calculo de Cantidades de Materia Prima e Insumos

El Restaurante Infantil, ofrece un menú que se alterna cada semana para que los infantes tengan opciones de escoger los alimentos que más les gusten, con la aprobación de sus padres. Se debe ser cuidadoso con la manipulación de los alimentos, ya que son de consumo inmediato, y se deberán cumplir las normas de higiene que se requieren con el objetivo de ofrecer productos de calidad al alcance de los niños. Los alimentos con los que se contara se mostrarán a continuación son alimentos que se miden por gramos y varían dependiendo de la jornada en que se este y es un menú realizado con el fin de cuidar la alimentación de los más pequeños:

Los empleados de restaurante constituyen uno de los grupos profesionales que sufren más quemaduras. Todos los años, algunas personas se queman tan gravemente que deben ser dadas de baja por enfermedad. Los accidentes se deben a menudo a lo estrecho y estresante que es el entorno en la cocina del restaurante. Los empujones y los pisos resbaladizos son una causa corriente. La mayoría de las lecciones se producen al quemarse con aceite o agua caliente, con vapor o con comida caliente. Los accidentes más graves tienen lugar al limpiar alrededor de las freidoras, lo que causa las lesiones más graves con prolongadas bajas médicas.

Es por lo anterior que el personal que intervendrá en la cocina debe contar con un equipo completo y seguro donde desarrollara su labor y pasará largas horas en la cocina, con los implementos adecuados para su seguridad y el del grupo en general. El personal contratado deberá utilizar su equipo de trabajo al ingresar a las instalaciones del lugar. Los auxiliares de cocina contarán cada uno con su material de trabajo con el fin de optimizar tiempo de trabajo y organización en la cocina. A continuación se presenta las cantidades de los insumos requeridos por la planta de producción:

Tabla 35 Calculo de otras cantidades de materiales e insumos requeridos por la planta de producción

Referencia	#	Precio Unitaria	Precio Total
Uniformes para chef: Bata, pantalón y gorro.	6	$ 94.000	$ 564.000
Uniformes para mesero: Bata, pantalón y delantal.	4	$ 94.000	$ 376.000
Limpión	3	$ 13.990	$ 41.970
Multiestante metálico	3	$ 99.900	$ 299.700
Cajonero grande organizador	1	$ 109.900	$ 109.900
Frascos para guardar	1	$ 19.500	$ 19.500
Jarra plástica con mezclador	3	$ 11.790	$ 35.370
Tabla plástica con mezclador	5	$ 8.950	$ 44.750
Colador plástico de lujo N° 14	3	$ 3.500	$ 10.500
Cernidor	3	$ 13.990	$ 41.970
Bandeja panda	10	$ 20.990	$ 104.950
Moldes y Utensilios para	10	$ 88.000	$ 880.000

hornear.			
Ollas batería	2	$ 52.900	$ 105.800
Caldero aluminio recortado	3	$ 13.990	$ 69.950
Caldero aluminio antiadherente	2	$ 63.990	$ 319.950
Chocolatera grande aluminio	2	$ 8.900	$ 26.700
Olla a presión	3	$ 59.900	$ 179.700
Olla acero inoxidable para sopa	2	$ 114.450	$ 228.900
Olla con tapa acero inoxidable	1	$ 191.000 $ 269.990	$ 406.990
Olla recta	1	$ 33.990	$ 33.990
Sartén antiadherente	3	$ 14.090	$ 42.270
Sartén antiadherente	1	$ 42.490	$ 42.490
Abrelatas	2	$ 6.300	$ 12.600
Batidor	2	$ 5.700	$ 11.400
Bolero	2	$ 7.690	$ 15.380
Ablandador de carne	2	$ 21.290	$ 42.580
Cucharon	2	$ 13.900	$ 27.800

Espumadera	2	$ 6.399	$ 12.798
Cuchillo uso universal	6	$ 10.390	$ 62.340
Cuchillo Fileteador	6	$ 15.900	$ 95.400
Cuchillo Mondador	6	$ 4.350	$ 26.100
Cuchillo para carne	6	$ 23.500	$ 141.000
Afilador de cuchillos	2	$ 13.600	$ 27.200
Exprimidor de jugo profesional	1	$ 119.900	$ 119.900
Cubiertos	3	$ 31.990	$ 95.970
Cubiertos infantil niños	25	$ 6.900	$ 172.500
Cubiertos infantil niñas	25	$ 7.900	$ 197.500
Cubiertos para niños	25	$ 14.900	$ 372.500
Vajilla desayuno	25	$ 19.900	$ 497.500
Plato hondo	25	$ 9.700	$ 485.000
Plato hondo infantil niños	25	$ 5.900	$ 147.500
Plato hondo infantil niñas	25	$ 6.900	$ 172.500
Plato plano	25	$ 6.900	$ 172.500

niños			
Plato plano niñas	25	$ 6.900	$ 172.500
Plato plano	25	$ 2.600	$ 130.000
Vaso de cristal	25	$ 2.700	$ 135.000
Pocillo	25	$ 2.900	$ 72.500
Tasa	25	$ 3.900	$ 97.500
Vaso plástico niños	7	$ 6.900	$ 48.300
Vaso plástico niñas	7	$ 10.900	$ 48.300
TOTAL	**433**		**$7.583.518**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 36 Calculo de cantidades de materiales e insumos requeridos por la parte Administrativa

MUEBLES Y ENSERES	**Cantidad**	**Vr. Unitario**	**Vr. Total**
Cajonero grande organizador	1	109.000	109.000
Locker	5	400.000	2.000.000
Comedor (adultos) mas 4 sillas	13	159.900	2.078.700
Cortinas Roller adultos	8	135.000	1.080.000
Cortinas Roller infantil	8	135.000	1.080.000
Archivador vertical	3	120.000	360.000
Mesa larga Rimax	7	105.000	735.000
Mueble con diseños exclusivos	3	101.500	304.500
Sillas plásticas Rimax KIT 24 unidades	3	160.000	480.000
Materiales de zona de lectura	1	550.000	550.000
Materiales de zona de destreza	1	800.000	800.000
Piscina de Pelotas	1	650.000	650.000
Play Ground	1	15.000.000	15.000.000
Sillas infantil Kiddy KIT 12 unidades	2	112.000	224.000

TOTAL MUEBLES Y ENSERES			**25.451.200**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

3.2 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

- Macro localización:

Santiago de Cali fue fundada en 1536 por Sebastián de Belalcázar, capital del Departamento del Valle del Cauca y la segunda ciudad más poblada de Colombia. Su área metropolitana está formada por los municipios de Candelaria, Jamundí, Palmira y Yumbo.

Se encuentra situada a 1.003 metros de altura sobre el nivel del mar, y limita a 45 minutos al norte de Quito, a 50 minutos al sureste de Panamá, a 30 minutos al suroccidente de Bogotá (distancias de tiempo aéreo).

Alcanzó importantes niveles de desarrollo hacia 1930 cuando estaba próxima a cumplir los 400 años y a partir de ese momento se convirtió en uno de los centros económicos e industriales más importantes del país y en el principal centro urbano, cultural e industrial del Suroccidente Colombiano. Situada a 995 metros sobre el nivel del mar y con una temperatura media de 24 grados centígrados, Cali se encuentra a 416 kilómetros al suroccidente de Bogotá, capital de la república de Colombia.

Posición geográfica

- Latitud: al norte: Cerro de Tatama 5° 00' 30". Al Sur La Balsa: 3º 05' 35"
- Longitud: Al Este. Páramo de Barragán. 75º 41' 32", al oeste Bocas del Naya 77º 00' 33"
- Altitud: Farallones de Cali: 4.080 m Sobre el nivel del Mar.

Regiones naturales

- El departamento tiene, bien definido, tres regiones naturales diferentes, así:

- El Valle Físico o región plana entre las dos cordilleras
- La región montañosa, correspondiente a la cima y laderas de las cordilleras
- La región costanera, entre la Cordillera Occidental y la línea de la Costa del Pacifico

Datos Generales

- Altitud 995 m s.n.m
- Clima 23 ºC
- Extensión Municipal 564 KM2
- Idioma Español
- Moneda Peso colombiano
- Predomina la Población Blanca y La Negra en la Costa Pacifica
- Población Valle del Cauca 2013: 4.520.480 Habitantes
- Población Cali 2013: 2.319.684 habitantes
- PIB Valle del Cauca 2012: USD 34.653 millones
- PIB per cápita Valle del Cauca 2012: USD7.704,25
- Área Valle del Cauca: 22.140 Km2
- Área Cali: 552 km2

Tiene una superficie total de 21.195 KM 2 que representa el 1.5% del territorio nacional, su población para el año de 1993 era de 3.474.695 habitantes, para una densidad de 156.9 habitantes por KM2.El Valle del Cauca tiene características climáticas variadas, siendo los 25 grados centígrados la temperatura promedio, para un altura de 1000m sobre el nivel del mar. La región del litoral pacífico presenta precipitaciones pluviales que llegan a los 5000 mm al año. El departamento cuenta administrativamente con 42 municipios, siendo su capital Santiago de Cali, que dista 484 Km. de Santafé de Bogotá, capital del país. El 81.85% de la población vallecaucana se concentra en los centros urbanos y el 18.2% en las áreas rurales. Topográficamente el relieve cuenta con tres regiones naturales: La región montañosa dominada por las cordilleras Central y Occidental.

La región del valle del Río Cauca que se extiende a ambos costados del mismo, con 22 Kilómetros de ancho en su parte sur y de 6 a 8 Km. en la norte, constituye una de las zonas agrícolas más importantes del país. Por último la región de la costa pacífica, polo de exportación y fuente de riqueza pesquera por medio del puerto de Buenaventura, principal vitrina de Colombia en el Océano pacífico. (Guerrero Velasco, R., 2012)

Cali lleva en el alma la diversidad. Es habitante del Pacífico y del Atlántico, por eso el agua que riega sus farallones y cumbres fluye para dividirse entre los dos océanos. La ciudad tiene salsa en los pues y en las caderas, currulao en los hombros desnudos, pasillos y bambucos en el corazón. La habitan los afros, los blancos y los indígenas. Se la gozan asiáticos y europeos. Es convergencia feliz de todos los universos.

Zonas Francas: La cercanía de La Zona Franca del Pacífico con el principal puerto de Buenaventura a (tan solo dos horas), permite aprovechar uno de los más grandes mercados de la economía mundial como es La Cuenca del Pacífico, que cuenta con más de 40 estados que representan más del 40% de la población mundial, produce el 54% del PIB global y aporta en un 44% al comercio internacional. Responsable del 60% del movimiento de carga del país, El puerto de Buenaventura posee una ubicación privilegiada en el contexto mundial y conecta con 215 puertos en todo el mundo. Cuenta con dos zonas francas especiales reconocidas, Bavaria y Tc Buen (operada por Zona Franca del Pacífico).

Facilidad de distribución: Tiene 1 aeropuerto internacional y tres regionales para el transporte de pasajeros y de carga. Tiene dos zonas francas permanentes, una central de carga y un puerto multipropósito considerado como la puerta de entrada del grupo andino. Ubicación geoestratégica para acceder a los mercados nacionales e internacionales, en particular con la comunidad Andina, China, Centroamérica, el Caribe y Estados unidos.

Condiciones de vida: Es el departamento en Colombia con mayor equilibrio en la calidad de vida entre la zona rural y urbana.

Localización del mercado: Región líder en la industria azucarera, metalmecánica, cemento, alimentos y papel, con los cuales abastece a gran parte del país (alrededor del 80%) y a algunos países mercados vecinos.

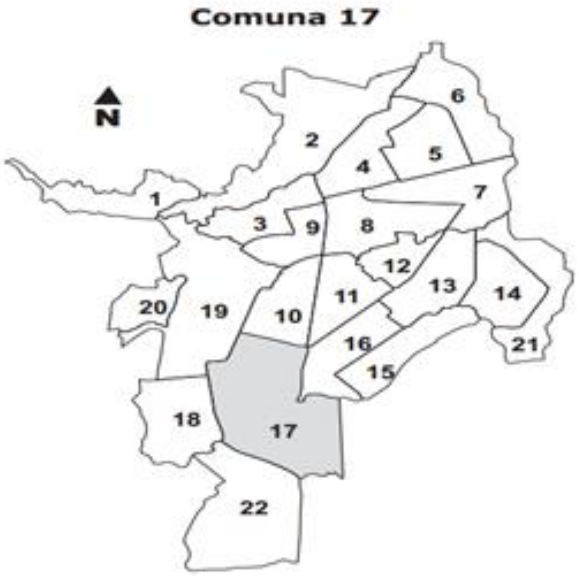
Transporte: El departamento tiene la mejor y la más moderna red vial del país, al contar con el mayor número de kilómetros de autopistas del país destacándose la autopista Cali - Palmira - Cerrito - Guacarí - Buga. La malla vial del Valle del Cauca pone en ventaja a este departamento del país con respecto a los demás, ya que goza de la mejor infraestructura de Colombia. Con sus vías doble calzada. (Zona Franca Del Pacífico, 2013)

Clima y entorno: el clima en Cali es completamente cálido, la mayor parte del tiempo es soleado, por lo que es recomendable el uso de bloqueador y ropa ligera. Si deseas recorrer cada zona de Cali, lo ideal es que en tu equipaje incluyan los zapatos cómodos, tenis, ropa de algodón y ligera (camisetas, shorts, pantalones cortos), también gorras y/o sombreros, etc. Pero sobre todo, que en ese equipaje no falte la buena actitud por conocer una ciudad de encanto. Recuerda llevar también la ropa adecuada para disfrutar de la vida nocturna de ésta ciudad.

Facilidad de Bancos, cajeros y casas de envíos y divisas: en Santiago de Cali encuentras todos los cajeros automáticos, tales como Bancolombia, Grupo Aval, ATH y Servibanca, a través de los cuales podrás realizar transacciones con tarjeta de los principales bancos del país. Estos se encuentran ubicados en diferentes sectores de la ciudad y centros comerciales. También, casas de cambio, entre las que se encuentran: Financiera Cambiamos, Giramos S.A., Giros y finanzas Western Unión, Inter rapidísimo, Invercosta, Pagos Internacionales, Servicio Inmediato Nacional, entre otras.

- Micro localización:

Imagen 2 Micro localización



Fuente: DAPM

En las comuna 17 la cual se localiza al sur de la ciudad de Santiago de Cali, siendo esta la mayor extensión y de mayor expectativa de desarrollo urbano. En el barrio “El Limonar” que representa una zona apta para la oferta de bienes y servicios, será la ubicación del Restaurante Infantil.

La comuna 17 se encuentra en el suroriente de la ciudad. Limita por el sur con la comuna 22 y el corregimiento de Hormiguero, por el oriente con el corregimiento de Navarro, por el nororiente con la comuna 16, por el norte con la comuna 10, por el noroeste con la comuna 19 y por el occidente con la comuna 18. La comuna 17 cubre el 10.4% del área total del municipio de Santiago de Cali con 1225.6 hectáreas.

La comuna 17 está compuesta por tres barrios, 19 urbanizaciones o sectores. Esta comuna exhibe el mayor número de urbanizaciones de todas las comunas de la ciudad, con el 21.3% de las urbanizaciones y sectores. Por otro lado los barrios de

esta comuna solo corresponden al 1.2% del total. Esta comuna posee 796 manzanas, es decir el 5.7% del total de manzanas en toda la ciudad

Tabla 37 Barrios, urbanizaciones y sectores de la Comuna 17

Código	Barrio, urbanización o sector	Código	Barrio, urbanización o sector
1701	La Playa	1784	La Hacienda
1702	Primero de Mayo	1785	Los Portales Nuevo Rey
1703	Ciudadela Comfandi	1786	Cañaverales Los Samanes
1705	Ciudad Universitaria	1787	El Limonar
1774	Caney	1788	Bosques del Limonar
1775	Lili	1789	El Gran Limonar Cataya
1778	Santa Anita La Selva	1790	El Gran Limonar
1780	El Ingenio	1791	Unicentro Cali
1781	Mayapán Las Vegas	1793	Ciudadela Pasoancho
1782	Las Quintas de Don Simón	1794	Prados del Limonar
1783	Ciudad Capri	1796	Urbanización San Joaquín

Fuente: DAPM

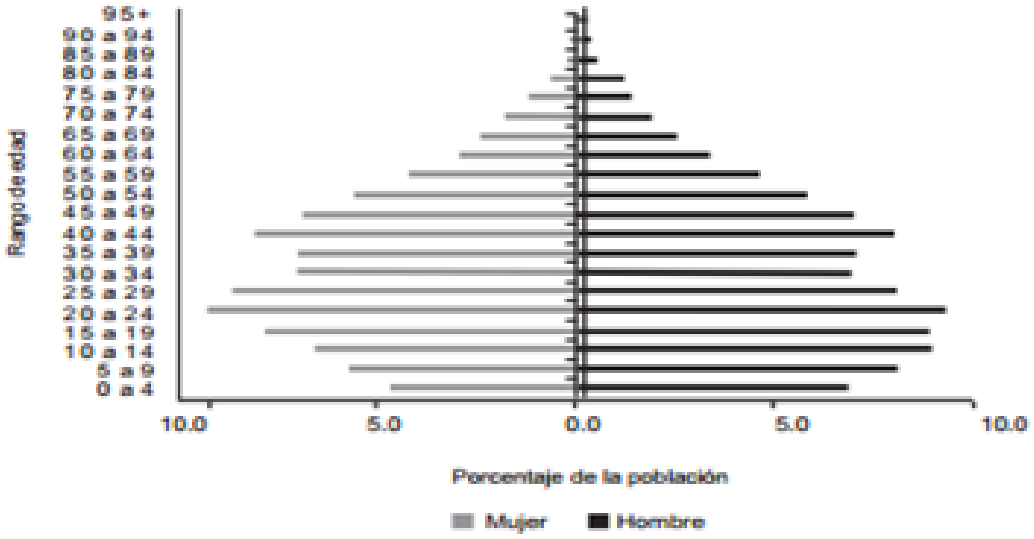
La comuna 17 cuenta con 47.249 predios construidos, siendo la segunda comuna con mayor número de predios después de la comuna 2; y representando el 10% del total de la ciudad. Está conformada por 31.656 viviendas correspondiente al 6.3% del total de viviendas de la capital Vallecaucana. El número de viviendas por hectárea es 25.2, cifra inferior a la densidad de vivienda para el total de la ciudad de 41.7 viviendas por hectárea.

En cuanto a población, según el censo de 2005, en esta comuna habita el 5.1% de la población total de la ciudad, es decir 103.975 habitantes de los cuales el 44.2% son hombres (45.951) y el 55.8% restante mujeres (58.024). Esta distribución de la población por género es similar a la que se presente para el consolidado de Cali (47.1% hombres y 52.86% mujeres) El número de habitantes por hectárea densidad bruta es de 82.8.

En cuanto a composición étnica, en esta comuna solo el 9.4% de sus habitantes se reconoce como afrocolombiano o afro descendiente, mientras en la ciudad este porcentaje alcanza el 26.2%. Así mismo, la participación de la población indígena es de apenas el 0.4% de la población total, porcentaje similar al total de la ciudad (0.5%).

Al considerar la distribución de la población por edades, se encuentra una gran similitud entre hombres y mujeres. Así mismo es interesante observar que la pirámide poblacional de esta comuna ha iniciado una contracción de su base. En otras palabras, la proporción de personas en edades menores a 15 años es relativamente menor que la de la población entre 15 y 30 años. Esto muestra un proceso de “envejecimiento” relativo en esta comuna.

Grafico 14 Pirámide poblacional de la comuna 17



Fuente: DANE. Censo poblacional de 2005

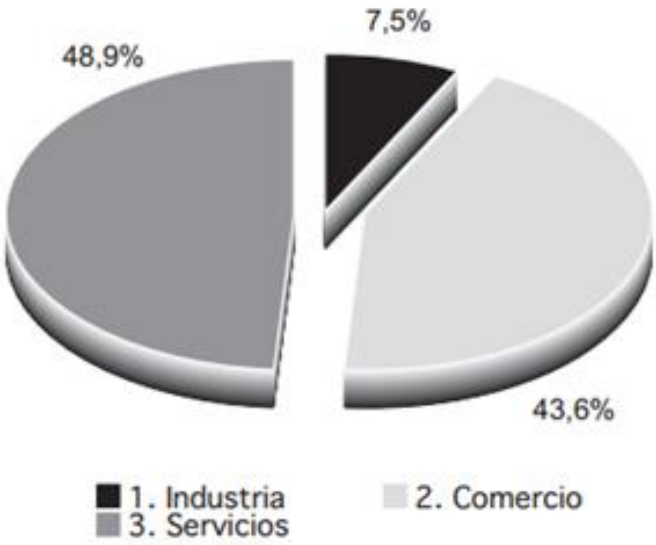
Así mismo, es importante resaltar que el 39.3 % de la población de la comuna 17 qué cambió de residencia en los últimos 5 años lo hizo por razones familiares. El 41% por otra razón; el 9.6% por dificultad para conseguir trabajo y el 1.9% por amenazas a su vida.

Por otro lado, del total de hogares de la comuna 17 el 9.1% tiene experiencia migratoria internacional. Del total de personas de estos hogares, residentes de forma permanente en el exterior, el 57.3% está en Estados Unidos, el 16.2% en España y el 3.1% en Canadá.

Estratificación: En cuanto a la estratificación de las viviendas de esta comuna, tenemos que el estrato más común es el 5 (estrato moda), mientras que el estrato moda para toda la ciudad es el 3. El estrato 5 es aquel que presenta una mayor proporción del total de lados de manzanas de esta comuna. Es más, en los estratos 4 y 5 se concentra el 72,4% de todos los lados de manzanas de la comuna. En esta comuna no se presentan manzanas en estrato 1. Esta comuna concentra el 5.1% de la población total de la ciudad en un área que corresponde al 10.4% del total, lo cual implica una densidad relativamente baja en comparación con otras comunas. Esta densidad menor es reflejo de la mayor concentración de estratos 4 y 5 en esta comuna.

Aspectos económicos: De acuerdo con el Censo Económico de 2005 el 3.8% de las unidades económicas de la ciudad se encontraba en esta comuna, de las cuales 48.9% pertenecen al sector servicios 43.6% al sector comercio y 7.5% a industria. Esta composición es diferente al total de la ciudad donde el comercio predomina, representando el 60.4% de todas las unidades económicas de la ciudad. Si bien el número de unidades es relativamente bajo, esta comuna presenta una vocación mayor que toda la ciudad hacia los servicios. Tal vocación es corroborada al analizar el tipo de trabajo generado por esas unidades económicas. Se encuentra que el 67.6% del trabajo generado en la comuna 17 corresponde al sector servicios, mientras que el porcentaje de la ciudad es cercano al 47%.

Grafico 15 Participación por sectores económicos



Fuente: DANE. Censo Económico de 2005

3.3 TAMAÑO DEL PROYECTO

El tamaño del proyecto influye principalmente en la inconformidad de los padres de familia por la falta de zonas adecuadas para los niños en restaurantes e igualmente influye en el área que se tiene disponible para la instalación del restaurante infantil. Es por esto que el diseño y el trazado de las instalaciones también deberán ser considerados. La primera impresión que tendrán los padres de familia es la del área de servicio, incluyendo la ambientación del establecimiento, los baños, zonas didácticas para los juegos, cocineros y meseros.

El tamaño del restaurante para niños es de 300 metros. El diseño y decoración de la zona de mesa y asientos no solamente utiliza la mayor parte del espacio, es decir el 65%, sino que también es el centro de atención y consume la mayor parte de la inversión del restaurante. El concepto del restaurante ayudará a determinar la colocación de las sillas y las mesas. Los padres visitarán nuestro restaurante infantil con sus hijos generalmente representaran el 70% de nuestros clientes, el 25% llegaran en grupos, y solamente el 5% llegarán en grupos de cuatro o más.

Aunque la mayoría de los niños entre 3 y 12 años parece preferir la comodidad en unión con sus padres, las mesas pequeñas para dos personas pueden unirse para grupos más grandes, en donde los niños se relacionaran con otros de sus mima o diferente edad. Para grupos que lleguen al restaurante, se adaptarán las sillas contra las paredes externas permitiendo flexibilidad, comodidad a los niños y espacio a los meseros y nutricionista para moverse entre las mesas.

A continuación se presenta un plano hipotético del Restaurante Infantil:

Grafico 16 Plano del Restaurante

Fuente: Elaboración Propia. 2014

- Disponibilidad de insumos y materia prima

En la disponibilidad de insumos contamos con el establecimiento comercial Canela Hogar, que nos ofrece elementos necesarios para la adecuación del restaurante infantil entre las que están: licuadoras industriales, ollas express, equipos de cocción avanzados, sistemas tecnológicos de congelación, freidores, lavado de vajillas automático, refrigeración, mobiliario de acero inoxidable, accesorios modernos para cocina, hornos combis, electro comerciales, snack, anaquelería, hornos de microondas y barras de autoservicio. Canela Hogar es una empresa

colombiana con 35 años de experiencia en el abastecimiento del equipo necesario para su operación y servicio.

En la disponibilidad de materia prima, contamos con Surtifruver de la Sabana Empresa especializada en la comercialización de alimentos de origen agropecuario ofreciendo amplia variedad de frutas , verduras, carnes, pollos, pescados, lácteos y complementarios. Es una organización flexible y adaptable a las necesidades de los consumidores, orientada a la búsqueda y utilización eficiente de los productos de nuestra especialidad. Surtifurver de la Sabana es una empresa dedicada a la comercialización de alimentos agropecuarios de alta calidad y la más amplia variedad de productos saludables.

- Costo de inversión y de operación. Financiamiento del proyecto

Cada uno de estos costos establecidos será costeado por medio de ahorros propios, en los cuales se espera adquirir completamente los elementos de infraestructura y así lograr la adecuación del establecimiento. Para la adquisición de maquinaria y equipo se acudirá a un préstamo familiar en donde se espera comprar cada uno de los artículos mencionados, y finalmente el costo de terrenos será financiado por medio de un préstamo que se realizará en el banco de Bogotá.

Tabla 38 Costo de terrenos

Identificación del terreno	Unidad de medida	Costo unitario	Dimensión	Costo total
Terreno	MTS	100’000.000	120 x150	120’000.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 39 Costos de infraestructura

Naturaleza de la obra	U/M	Costo unitario	Cantidad	Costo total	Vida útil años
Establecimiento	M2	5’000.000	20	100’000.000	30
Urbanización	M2	2’000.000	2	2’000.000	20

Instalación agua	MTS/RED	500.000	1	500.000	10
Alcantarillado	MTS/RED	500.000	1	500.000	18
Energía eléctrica	MTS/RED	650.000	7	650.000	18
			TOTAL	$103’650.000	

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 40 Inversiones en maquinarias y equipos

Equipo	Cantidad requerida	Costo por unidad
Procesador de alimentos PAIE-S	1	$150,571,00
Horno tostador de banda eléctrica Mod. TT 3000	1	$382,520,00
Congelador vertical esmaltado	2	$1´453.854,00
Marmita a vapor de volteo tipo corona	2	$210.850,00
Mesa refrigerada de trabajo	3	$330,780,00
Vitrina refrigerada sobre mostrador	3	$225,050,00
Olla express all american 25 litros	1	$134,800,00
Amasadora espiral Mod. E-20	2	$452,879,00
Báscula electrónica	1	$110,300,00

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 41 Cantidad de personal

Cargo	Número de personas	Remuneración persona mes	Costo total
Administradora del restaurante	1	3’500.000	32’000.000
Chef´s	1	1’500.000	15’000.000
Nutricionistas	5	980.000	11’500.000
Meseros	5	655.700	7’000.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

El montaje de este proyecto tiene un precio de $ 105.000.000.00, en donde este puede tener variación si se va a construir el lote o si se adquiere listo, además la adecuación interna de las cocinas, los elementos decorativos para los niños, sillas y asientos especializados, pantallas virtuales para juegos entre otros productos que fomentaran el amor a la sana alimentación. Anualmente, la producción o comercialización del bien o servicio tendría un valor de $100.000.000.00 en donde vendría incluido la nómina de los trabajadores, inventario alimenticio del establecimiento, servicios públicos, impuestos, arreglos necesarios para el restaurante, aumento de adecuación de juegos didácticos y el remplazo de los artículos de alimentación (inversión en maquinarias y equipos) según el estado en que se encuentren.

CUARTO CAPÍTULO

4 ORGANIZACIONAL Y LEGAL

4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO

El Restaurante Infantil se enfoca en la realidad social y cultural de las pequeñas generaciones, en un cambio que direccione las relaciones con sus padres o tutores, al igual que con una alimentación acorde a sus necesidades; cambiando la típica funcionalidad de nuestros competidores, logrando que las familias nos relacionen con el crecimiento nutritivo, comportamental, intelectual, entre otras habilidades que tendrán la oportunidad de desarrollar los menores en el establecimiento.

4.1.1 Misión

Nuestra misión es ofrecer un servicio de calidad con precios accesibles para las familias. Ser un Restaurante digno de promover el bienestar de la infancia sembrando una cultura de hábitos alimenticios saludables y de buen comportamiento que generen mejoras sociales en las pequeñas generaciones en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.

4.1.2 Visión

Ser un Restaurante Infantil líder e innovador en el servicio ofrecido a las familias, comprometiéndonos a la continua mejora en calidad y responsabilidad, siendo reconocidos a largo plazo en toda la ciudad de Santiago de Cali.

4.1.3 Valores Corporativos

Los valores corporativos

Respeto: Siendo trabajadores dignos de compartir diferencias económicas, sociales, culturales, religiosas, etc. para así sembrar una sana convivencia,

creando un clima organizacional agradable y amañador; escuchando, opinando y reconstruyendo un mejor trabajo a partir de las ideas de los demás.

Pertenencia: Siendo uno con el equipo de trabajo, laborando por un mismo fin, y demostrando una especial confiabilidad con el servicio prestado.

Compañerismo: Coexistiendo con un gran equipo de trabajo con los que se permitan colaborar, ayudar e inducir en el correcto efecto de sus labores.

Conciencia: Compenetrarse con la verdadera labor de nuestro servicio a las familias, en especial a los niños y lo que se quiere generar en ellos.

4.1.4 Filosofía de Trabajo

Se forma a partir de un óptimo equipo de trabajo que se hace efectivo gracias a las herramientas físicas y administrativas ofrecidas para el debido funcionamiento del Restaurante.

4.1.5 Competencias Organizacionales

Los empleados del Restaurante Infantil deben contar con los conocimientos, habilidades y comportamientos que a continuación se enlistan.

Las competencias expresadas a continuación son las que un trabajador que desee laborar en la empresa debe poseer para la integra realización de sus tareas, además de ser medidas por niveles con los que se compite con otros interesados.

Cumplimiento: La habilidad que tenga la persona de realizar los deberes asignados dentro del tiempo establecido de manera exitosa, incluso superando lo esperado.

Tabla 42 Indicadores por niveles de Cumplimiento

INDICADORES	NIVELES
Responsabilidad: Trato ético que se le	a) Alto

brinda tanto a las personas: personal de le empresa y clientes, a las políticas establecidas por esta, y a todo lo que hay en ella.	b) Medio c) Bajo
Disciplina: Comportamiento aceptable que va de acuerdo con el reglamento y los procesos de la empresa en su totalidad.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Puntualidad: Disciplina de estar a tiempo, mostrando el carácter, orden y eficacia que se dispone para la realización de las labores.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Iniciativa: Desenvolverse por sí solo, agilizar las acciones y la recolección de los datos necesarios para determinada labor.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Diligente: Prontitud en la ejecución de las tareas, aplicando ligereza y eficacia.	a) Alto b) Medio c) Bajo

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Servicio al cliente: La capacidad de conocer los problemas que tengan los clientes y ayudarlos a resolverlos de manera oportuna, mostrando interés por la satisfacción del cliente al que se está atendiendo y seguir actuando de manera respetuosa y serena en situaciones de oposición, presión, estrés y mucha exigencia.

Tabla 43 Indicadores por niveles de Servicio al Cliente

INDICADORES	NIVELES
Tolerancia: Actitud de respeto y comprensión con las personas que se labora; aceptación de sus diferentes opiniones, comportamientos y cualidades.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Amabilidad: Virtud de ser complacientes, generosos, respetuosos y considerados, manejar buenos modales hacia los demás, para el logro de una sana convivencia.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Empatía: Cualidad que permite lograr la confianza y la intuición con los demás, y los clientes, por medio del buen trato y la atención constante, para conseguir guiarlos en lo que desean.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Buena Comunicación: Manejo de un lenguaje claro, concreto y compresible hacia quienes lo queremos dirigir, evadiendo innecesaridades optando por la información precisa.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Pro actividad: Participación, desarrollo de capacidades antes de que sean	a) Alto b) Medio c) Bajo

necesarias, para darles el uso cuando se demanden.	
Capacidad de Respuesta: Actuar rápidamente de acuerdo con la necesidad del cumplimiento a los clientes; estar preparado para los cambios que puedan afectar la respuesta.	a) Alto b) Medio c) Bajo

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Comunicación: La capacidad que tenga la persona para expresar opiniones, hacer preguntas o expresar ideas de manera clara y efectiva, utilizando un lenguaje sencillo que sea de fácil comprensión para las demás personas.

Tabla 44 Indicadores por niveles de Comunicación

INDICADORES	NIVELES
Concentración: Fijación atenta en las labores correspondientes a sus respectivas tareas, además de actuar estratégicamente y con precisión.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Asertividad: Actuar acorde a lo estipulado, respondiendo correctamente, tomando en cuenta los beneficios propios y de los demás.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Elocuencia: Capacidad de expresarse y persuadir concreta y efectivamente a sus	a) Alto b) Medio c) Bajo

directivos, compañeros y clientes.	
Buen Vocabulario: De manera verbal demuestra educación y respeto por el equipo de trabajo y sus clientes, además del sentido del buen trato.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Buena Escucha: Capacidad de entender y recibir información por parte de los directivos y clientes, con la idea de comprenderlos o darnos una posibilidad para ampliar nuestros conocimientos.	a) Alto b) Medio c) Bajo

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Respeto: El trato amable y cortes que la persona tenga para sus compañeros y equipo de trabajo, acatar órdenes de sus jefes y cumplir con las políticas y objetivos propuestos por la empresa. la capacidad de actuar acorde con lo que se dice o piensa**.**

Tabla 45 Indicadores por niveles de Respeto

INDICADOR	NIVELES
Amabilidad: Actuar y expresarse de manera agradable y colaboradora ante los demás.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Cortesía: Demuestra una buena educación y alta capacidad de atención con su equipo trabajo y clientes.	a) Alto b) Medio c) Bajo

Fidelidad: Estabilidad, compromiso y seguridad sobre la buena realización de sus tareas, y lealtad con la labores de la empresa.	a) Alto b) Medio c) Bajo
Honestidad: Actuar y expresarse verídicamente, mostrando un tono justo y razonable de acuerdo a sus pensamientos y responsabilidades en sus tareas asignadas.	a) Alto b) Medio c) Bajo

Fuente: Elaboración Propia. 2014

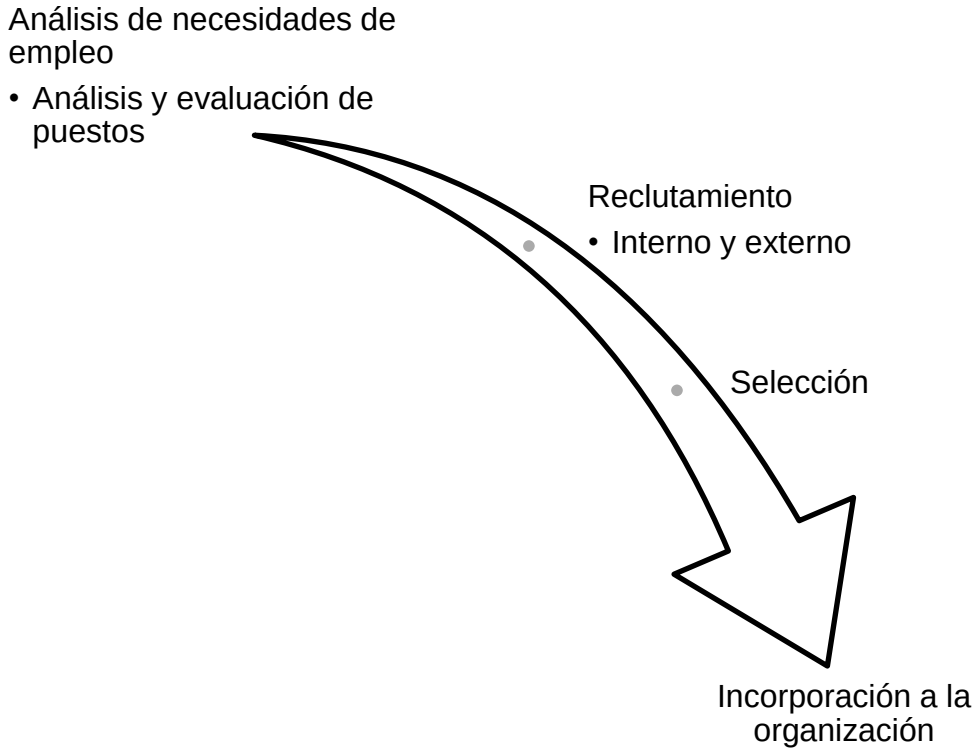
4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Dando continuidad, se describirán los procesos a seguir para contar con la estructura organizacional deseada para la construcción óptima de lo que se quiere expresar en el presente estudio. Contando con la organización de una estructura funcional, la cual está dividida por funciones, departamentos: administrativo, productivo y de ventas; cayendo sobre el Gerente la máxima responsabilidad.

Atendiendo a estas consideraciones, el capital intelectual, se interpone hoy día al capital monetario o tecnológico, ya que no basta con hacer una fuerte inversión tecnológica o financiera para producir una ventaja competitiva frente a la competencia, sino que más bien es necesario fortalecer, desarrollar y motivar al personal que integra o que queremos que integre nuestra empresa. Por tanto debemos avanzar sobre aquella visión tradicional que consideraba los procesos de reclutamiento y selección como actos puntuales dentro de la empresa, e integrar estos procesos como parte fundamental, de la vida y crecimiento de la misma.

En el Grafico 17 se puede dar una idea de cómo sería el proceso de selección de personal.

Grafico 17 Fases de la selección de personal



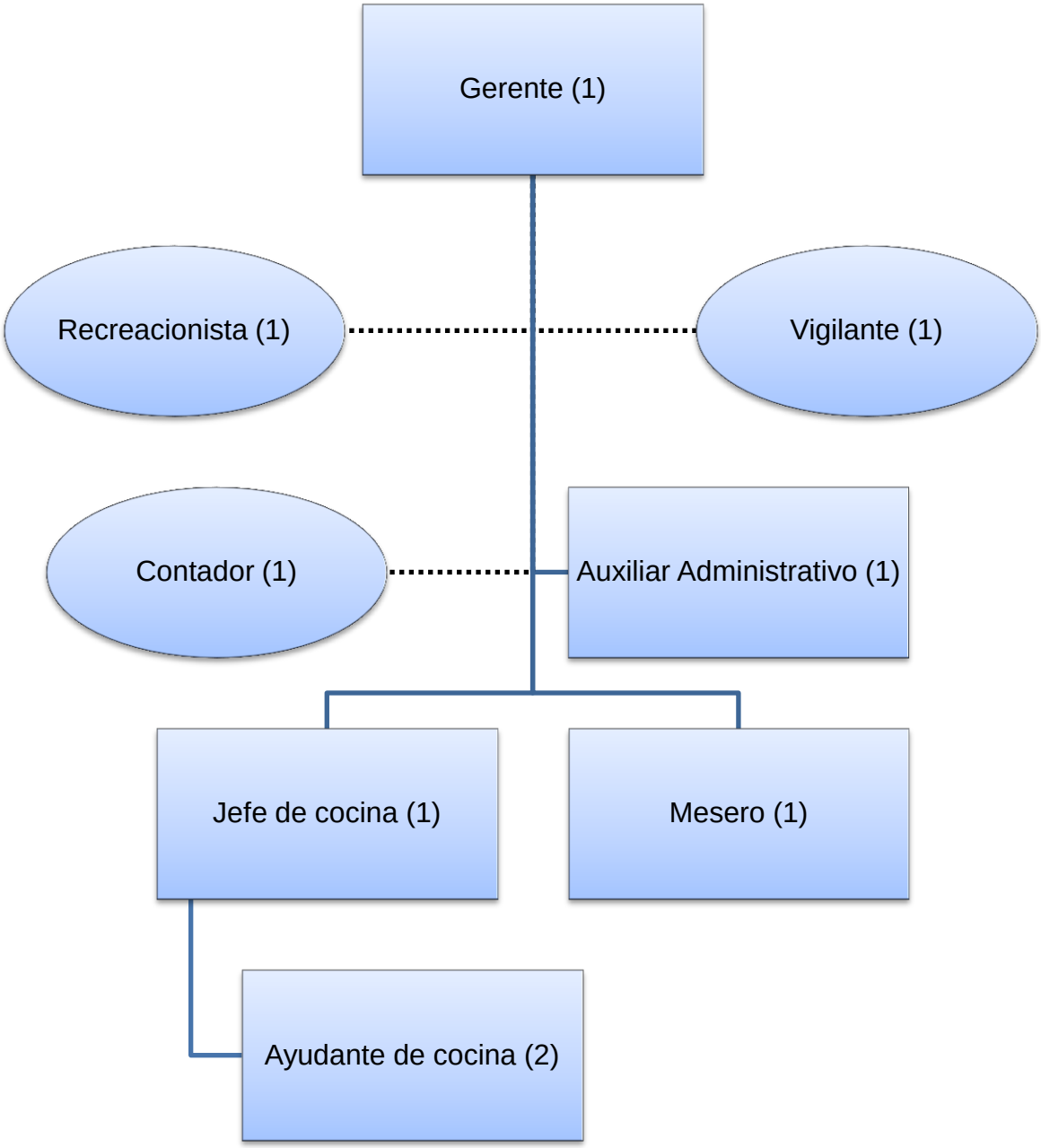
Fuente: Elaboración Propia. 2014

(Editorial Vértice, 2007)

En toda empresa es fundamental establecer un esquema organizacional en donde se indique la jerarquía, horarios, funciones y responsabilidades de cada puesto, ya que, de lo contrario, nadie sabrá qué debe hacer, a qué hora deberá entrar y salir, quién es su jefe directo, a quienes deberá supervisar, así como qué elementos, materiales y espacios se encuentran bajo su responsabilidad. (Cuevas, F. J., 1995)

De lo anterior, en el Grafico 18 se muestra el organigrama del Restaurante Infantil.

Grafico 18 Organigrama



Fuente: Elaboración Propia. 2014

De aquí en adelante, de la Tabla 48 a la 55 se especifican los manuales de funciones de los empleados necesarios para el Restaurante Infantil Comelones.

Tabla 46 Manual de Funciones del Gerente

	Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Gerente	**Área:** Administrativa	**Cargo que lo coordina:** Ninguno
Misión: Planear, organizar, dirigir y controlar los recursos que garanticen el éxito en las actividades de la empresa sosteniendo la calidad y la satisfacción del cliente.	**Funciones:** **1.** Responsabilizarse de las funciones administrativas de la empresa. **2.** Planear los procesos a encaminar para la obtención de las metas y objetivos deseados tanto económicos como de posicionamiento de mercado. **3.** Identificar fallas y errores internos y externos de la empresa. Confrontando cada uno de los momentos de la empresa, ya sean de éxito o fracaso. **4.** Coordinar y presupuestar previamente los espacios necesarios para la óptima actividad del restaurante, basados en la relación oferta – demanda. Además de todos los recursos requeridos para dar satisfacción al cliente. **5.** Mantener un constante estudio del mercado e informarse de los nuevos posibles clientes y servicios a ofrecer. **6.** Crear planes de desarrollo y/o mejoramiento para la empresa. **7.** Formular y exponer normativas y procesos para el debido movimiento de la empresa. **8.** Responsabilizarse de los dineros y documentos necesarios para cumplir con la legalidad en la empresa. **9.** Apoyar y cumplir con los requisitos legarles de la empresa. **10.** Proponer un efectivo uso y cuidado de los recursos materiales tanto de oficina como los del restaurante. **11.** Realizar reclutamiento, selección e inducción a los posibles empleados. **12.** Elaborar y supervisar contratos de trabajo con debidas clarificaciones sobre el tipo de contrato, derechos, funciones, remuneración y término. **13.** Hacer cumplir el debido desempeño de las funciones de cada trabajador, motivándolos a desempeñar la totalidad de sus labores. **14.** Realizar supervisión y entablar relaciones favorables con los empleados. **15.** Motivar e implantar procesos que atañen a la seguridad y al bienestar de los empleados. **16.** Mantenerse en contacto con los empleados y así permitirse estar enterado de cualquier suceso que evite el funcionamiento de algún proceso trazado. **17.** Establecer vínculos de confiabilidad con el cliente y realizar seguimiento de sus sugerencias y quejas.	
Riesgos laborales: Accidentes ocasionados por caídas que conllevan a causar golpes en variadas partes del cuerpo. Además del estrés, túnel carpiano, problemas visuales o de mala postura.		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 47 Manual de Funciones del Recreacionista

	Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Recreacionista	**Área:** Outsourcing	**Cargo que lo coordina:** Gerente
Misión: Atención total a los niños, haciendo de sus comidas pura diversión, que conviertan el restaurante en un lugar placentero tanto para ellos como para sus acompañantes (padres y/o demás).	**Funciones:** **1.** Enlistar los recursos necesarios, ya sean materiales o de infraestructura para sus actividades. **2.** Supervisar que los materiales, equipos y herramientas del restaurante (comedores, zona de jugos, equipos de juegos para niños y herramientas didácticas, títeres, entre otros) se encuentren en buen estado para el desarrollo de las actividades. **3.** Dispuestos a dar lo máximo a las personas que disfrutan nuestros servicios. **4.** Formular y organizar las actividades estudiando los gustos y preferencias del cliente y así lograr un ambiente agradable. **5.** Realizar actividades que creen una relación de confianza entre el cliente y su entorno social.	
Riesgos laborales: Accidentes ocasionados por caídas que conllevan a causar golpes en variadas partes del cuerpo. Además del estrés, problemas oseos y auditivos.		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 48 Manual de Funciones del Vigilante

	Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Vigilante	**Área:** Outsourcing	**Cargo que lo coordina:** Gerente
Misión: Garantizar la seguridad de las personas, del restaurante y sus bienes.	**Funciones:** **1.** Observar y aplicar correctamente las normas e indicaciones referentes al funcionamiento del servicio de vigilancia. **2.** Atender e informar correctamente al público.	
Riesgos laborales: Accidentes ocasionados por caídas que conllevan a causar golpes en variadas partes del cuerpo. Además de los ocasionados por la manipulación de armas, problemas por las posturas forzadas, estrés por sentimientos de miedo y la violencia verbal por parte del público .		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 49 Manual de Funciones del Contador

Restaurante Infantil Comelones		
Nombre del cargo: Contador	**Área:** Outsourching	**Cargo que lo coordina:** Gerente
Misión: Registrar y controlar la contabilidad de la empresa: elaborar estados financieros, establecer un sistema de contabilidad, estudiar estados financieros y analizar sus resultados.	**Funciones:** **1.** Aconsejar a la gerencia sobre posibles programas económicos y financieros. **2.** Intervenir en las estrategias que presiden a la organización para generar ingresos. **3.** Comunicar sobre los avances que se generan periódicamente a la gerencia.	
Riesgos laborales: Accidentes ocasionados por caídas que conllevan a causar golpes en variadas partes del cuerpo. Además del estrés, túnel carpiano, problemas visuales o de mala postura.		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 50 Manual de Funciones del Auxiliar Contable

Restaurante Infantil Comelones		
Nombre del cargo: Auxiliar Administrativo	**Área:** Administrativa	**Cargo que lo coordina:** Gerente
Misión: Encargado de la documentación de la empresa y de la atención al público. Prepara, registra, controla, analiza la información contable y financiera que soportan las transacciones en las diferentes cuentas (catálogo de cuentas) que conforman los estados financieros, anexos y formularios. Prestar servicio de caja, alcanzar los objetivos de ventas establecidos. Así mismo, debe colaborar con el mejoramiento continuo y desarrollo de los procesos.	**Funciones:** **1.** Tener presente indicaciones dadas por la gerencia, además de redactar documentos que conciernen a la empresa. **2.** Organizar los envíos documentaciones que llegan a la empresa. **3.** Tener atención cordial con el público vía teléfono o personal. **4.** Controlar y administrar documentos contables para atender Auditorías Externas. **5.** Administrar de manera eficiente los recursos y materiales suministrados. **6.** Coordinar estrategias comerciales y de distribución dela región para con la empresa. **7.** Organizar y contabilizar dinero como pago por los servicios de la empresa por parte del cliente. Además de usar medios electrónicos de pago para la facilidad de algunos clientes.	
Riesgos laborales: Accidentes ocasionados por caídas que conllevan a causar golpes en variadas partes del cuerpo. Además del estrés, túnel carpiano, problemas visuales o de mala postura.		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 51 Manual de Funciones del Jefe de Cocina

Restaurante Infantil Comelones		
Nombre del cargo: Jefe de Cocina	**Área:** Operativa	**Cargo que lo coordina:** Auxiliar Administrativo
Misión: Dirige y controla el proceso productivo cumpliendo con los requerimientos de productividad y rendimiento, asegurando los estándares de calidad exigidos y administrando eficientemente el talento humano y recursos materiales. Se encarga de todos los manejos y operaciones de la cocina, restaurante y comedores.	**Funciones:** **1.** Detallar las entradas y salidas de la mercancía y de la materia prima, **2.** Estar al pendiente de la calidad de la materia prima, detallando que se encuentren en óptimas condiciones para su fin. **3.** Administrar y coordinar los implementos de cocina para un uso adecuado y eficaz de estos. **4.** Promover conocimientos sobre las conductas de prevención de riesgos e higiene en el área, **5.** Proponer ideas que faciliten los procedimientos en pro de la calidad, el aumento de producción, el desarrollo personal de los empleados y la empresa en su totalidad.	
Riesgos laborales: Caídas ocasionadas por obstáculos, por caída de implementos o materiales durante el proceso culinario, lesiones por implementos corto punzantes, por el contacto conzonas, productos o superficies con un clima elevado que podrías causar quemaduras y/o afecciones pulmonares o en la piel, por descargas electricas, por incendios o explosiones, y estrés laboral.		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 52 Manual de Funciones del Ayudante de Cocina

Restaurante Infantil Comelones		
Nombre del cargo: Ayudante de Cocina	**Área:** Operativa	**Cargo que lo coordina:** Jefe de Cocina
Misión: Inspecciona, vigila e interviene en los procesos culinarios, y todo lo referente a estos: materia prima (alimentos, instrumentos de cocina).	**Funciones:** **1.** Asear, descongelar, realizar los pedidos de los clientes con variedad de productos (alimentos y bebidas). **2.** Asear los implementos usados durante o después de las actividades culinarias. **3.** Estar al pendiente de que los implementos, maquinarias y materias primas se encuentren en buen estado y funcionando. **4.** Detallar y estar al pendiente de la capacidad y disponibilidad existente de los recursos y/o materiales necesarios, y avisar a tiempo para su abastecimiento.	
Riesgos laborales: Accidentes ocasionados por caídas que conllevan a causar golpes en variadas partes del cuerpo. Además del estrés, túnel carpiano, problemas visuales o de mala postura.		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 53 Manual de Funciones del Mesero

Restaurante Infantil Comelones		
Nombre del cargo: Mesero	**Área:** Operativa	**Cargo que lo coordina:** Auxiliar Administrativo
Misión: Prestación del servicio y atención personalizada a cada una de las mesas que acudan al restaurante. Visualizar que todo este ordenado y limpio cuando se esté prestando el servicio, igual manera en el transcurso de este.	**Funciones:** **1.** Garantizar que las necesidades de sus clientes sean resueltas oportuna y simultáneamente. **2.** Mantener limpio y ordenado el restaurante las veces que sean necesarias. **3.** Supervisar el estado de los materiales y equipos que conciernen al servicio del restaurante.	
Riesgos laborales: Caídas ocasionadas por obstáculos, por caída de implementos o materiales durante el proceso de entrega y aseo, productos o superficies con un clima elevado que podrías causar quemaduras y/o afecciones pulmonares o en la piel y estrés laboral.		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

De igual forma de la Tabla 56 a la 63, se definen las variadas características, conocimientos y pautas con las que los empleados deben cumplir.

Tabla 54 Características, habilidades, experiencia y salario del Gerente

Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Gerente	
Caracteristicas físicas:	
1. Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.**Edad 24 – 45 años.	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual media, usada en trabajos en computador y en contabilidades. **2.** Poseer una visión holística: que se capaz de intervenir sobre la investigación y el desarrollo, la fabricación, la calidad y sostenibilidad, el marketing y ventas, la comunicación, entre otros procesos; y de esta manera posibilitar el mejoramiento de procesos y el rendimiento de toda la empresa. **3.** Ser empático: tener la destreza de comunicarse con otros a manera de interferir, reconocer y entender los esfuerzos de los demás trabajadores. **4.** Ávido de conocimiento: poseer conocimientos y querer constantemente actualizarlos, e involucrarlos en el avance del logro de los objetivos de la empresa. **5.** Ser motivador: escuchar, dialogar, intercambiar y transmitir visiones sobre los procesos y sus posibilidades sobre avance y éxito, activando emprendimiento al equipo de trabajo. **6.** Profesional en administración de empresas, contaduría, economía y/o mercadeo.	**1.** Dominio y conocimientos sobre tecnologías, sobre paquetes de softwares informaticos como: Microsoft Office.
Experiencia laboral: 2 o más años en empresas de servicios.	**Asignación salarial:** $2´000.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 55 Características, habilidades, experiencia y salario del Recreacionista

	Restaurante Infantil Comelones
Nombre del cargo: Recreacionista	
Caracteristicas físicas:	
1. Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.** Jóvenes extrovertidos, dinámicos, alegres, de clara y fluida comunicación, capaces de atender a los niños sin importar el número de asistentes. **3.** Capaces de trabajar bajo presión, manteniendo una actitud positiva. **4.** Edad 20 – 30	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual: media, utilizada para el cuidado de los niños en las diferentes actividades. **2.** Activo: tener la capacidad de estar siempre alegre y consiente de que sus responsabilidades deben ser desarrolladas transmitiendo su buena actitud. **3.** Veloz: ser capaz de atender a más de 5 niños sin inconveniente alguno. **4.** Entusiasta: estar siempre alegre mientras realiza su labor con los clientes. **5.** Vivaz: ser divertido y listo ante los ojos de los niños. Siempre mostrando tener ganas de realizar actividades con ellos. **6.** Técnico en recreación infantil.	**1.** Dominio y conocimientos sobre los implementos necesarios para sus actividades.
Experiencia laboral: 2 o más años con niños menores de 12 años.	**Asignación salarial:** $616.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 56 Características, habilidades, experiencia y salario del Vigilante

Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Vigilante	
Caracteristicas fisicas:	
1. Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.** Constitución: saludable, vigoroso y macizo. **3.** Dinámicos, de clara y fluida comunicación, capaces de prestar información al público. **4.** Capaces de trabajar bajo presión. **5.** Edad 25 – 50 años.	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual: alta, utilizada para el cuidado de la plaza y las personas en esta. **2.** Astuto: listo, malicioso, entendido durante su jornada de trabajo. **3.** Vertiginoso: rápido, acelerado, apurado sobre cualquier situación que considere sospechosa **4.** Suspicaz: debe ser incrédulo, sospechar de cualquier persona u situación maliciosa. **5.** Profesional en vigilancia y seguridad.	**1.** Dominio y conocimientos sobre los implementos necesarios para el cumplimiento de sus labores como: armas, equipos de comunicación.
Experiencia laboral: 2 o más años en empresas de seguridad.	**Asignación salarial:** $616.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 57 Características, habilidades, experiencia y salario del Contador

Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Contador	
Caracteristicas físicas:	
1.Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.** Edad 21 – 40 años	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual: media, utilizada en los trabajos en computador y en contabilidades. **2.** Eficaz: debe ser rápido, ávido de los temas que le confieren su trabajo, permanentemente actualizándolos. **3.** Consiente en la toma de decisiones: tener la capacidad de tomar decisiones rápidas y concretas, asesorando de manera que posibilite ganancias para la empresa. **4.** Honesto: al contar con los datos de una empresa, debe de ser sincero, discreto y leal con estos. **5.** Profesional en Contaduría.	**1.** Dominio y conocimientos sobre sistemas operativos contables, programación y manejo de software.
Experiencia laboral: 1 año o más años en el ejercicio contable.	**Asignación salarial:** $1'500.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 58 Características, habilidades, experiencia y salario del Auxiliar Administrativo

Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Auxiliar Administrativo	
Caracteristicas físicas:	
1. Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.** Edad 18 – 40 años.	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual: media, utilizada en los trabajos en computador y en contabilidades. **2.** Leal: al ser quien está a cargo de los operadores y asesora al gerente sobre estos, debe ser recto en los manejos de los procesos. **3.** Honesto: al contar con los datos de una empresa, debe de ser sincero, discreto y leal con estos. **4.** Líder: debe motivar, incentivar a los trabajadores de manera que sepan que pueden recurrir al ante cualquier inconveniente. **5.** Empático: tener la destreza de comunicarse con otros a manera de interferir, reconocer y entender los esfuerzos de los demás trabajadores. **6.** Tecnología en Administración.	**1.** Dominio y conocimientos sobre programación, manejo de software y sobre sistemas operativos contables.
Experiencia laboral: 1 año o más en caja.	**Asignación salarial:** $1'000.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 59 Características, habilidades, experiencia y salario del Jefe de Cocina

Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Jefe de Cocina	
Caracteristicas físicas:	
1. Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.** Dinámicos, de clara y fluida comunicación. **3.** Capaces de trabajar bajo presión. **4.** Edad 25 - 45.	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual: media, utilizada en la supervisión de los recetarios, pesas y cálculos para la preparación de los alimentos. **2.** Veloz: debe ser rápido a la hora de preparar los alimentos. **3.** Discreto: como restaurante debe ser prudente con los platos que en este se sirven ante la competencia. **4.** Capaz de trabajar bajo presión: al trabajar en una cocina debe tener la capacidad de trabajar ante cualquier inconveniente. **5.** Tecnología en culinaria y en nutrición.	**1.** Dominio y conocimientos sobre procesos e implementos de cocina.
Experiencia laboral: 1 año o más.	**Asignación salarial:** $900.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 60 Características, habilidades, experiencia y salario del Ayudante de Cocina

Restaurante Infantil Comelones	
Nombre del cargo: Ayudante de Cocina	
Caracteristicas físicas:	
1. Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.** Dinámicos, de clara y fluida comunicación. **3.** Capaces de trabajar bajo presión, manteniendo una actitud positiva. **4.** Edad 20 - 45	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual: media, utilizada en la supervisión de los recetarios, pesas y cálculos para la preparación de los alimentos. **2.** Veloz: debe ser rápido a la hora de preparar los alimentos. **3.** Discreto: como restaurante debe ser prudente con los platos que en este se sirven ante la competencia. **4.** Capaz de trabajar bajo presión: al trabajar en una cocina debe tener la capacidad de trabajar ante cualquier inconveniente. **5.** Tecnología en culinaria.	**1.** Dominio y conocimientos sobre procesos e implementos de cocina.
Experiencia laboral: 1 año o más años.	**Asignación salarial:** $700.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Tabla 61 Características, habilidades, experiencia y salario del Mesero

	Restaurante Infantil Comelones
Nombre del cargo: Mesero	
Caracteristicas físicas:	
1. Talla, tamaño, raza, color de ojos y cabello: No tienen importancia. Siempre y cuando su composición sea saludable y no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades. **2.** Jóvenes extrovertidos, dinámicos, alegres, de clara y fluida comunicación, capaces de atender hasta 5 mesas. **3.** Capaces de prestar información al público y atender la limpieza de la plaza añadiendo accidentes que se puedan ocasionar con los alimentos (regueros, entre otros). **4.** Capaces de trabajar bajo presión, manteniendo una actitud positiva. **5.** Constitución: saludable y vigoroso que no posea problemas que le imposibiliten atender sus responsabilidades	
Habilidades mentales:	**Habilidades tecnicas:**
1. Concentración visual: media, utilizada en el conteo de mesas, platos por cliente y la debida realización de los pedidos. **2.** Eficaz: debe ser rápido, ávido de los temas que le confieren su trabajo, permanentemente actualizándolos. **3.** Consiente en la toma de decisiones: tener la capacidad de tomar decisiones rápidas y concretas, asesorando de manera que posibilite ganancias para la empresa. **4.** Honesto: al contar con los datos de una empresa, debe de ser sincero, discreto y leal con estos. **5.** Profesional en Contaduría.	**1.** Dominio y conocimientos sobre procesos e implementos de cocina.
Experiencia laboral: 1 año o más años.	**Asignación salarial:** $616.000

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Los salarios serán equivalentes como se muestra en la Tabla 60, donde a cada respectivo cargo se le asigna un salario en la empresa.

Tabla 62 Salarios por cargos

Cargo	Salario
Gerente	2.000.000
Contador	1.500.000
Secretaria	1.000.000
Auxiliar contable	800.000
Jefe de operarios	1.700.000
Chef	1.500.000
Ayudante de cocina	800.000
Meseros	608.600
Recreativos	608.600
Vigilante	608.600
Aseadora	608.600

Fuente: Elaboración Propia. 2014

4.3 MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL

Es el proceso que consiste en atraer personas en forma oportuna, en número suficiente y con las competencias adecuadas, así como alentarlos a solicitar empleo en una organización. Encontrar una forma adecuada de alentar a candidatos competentes a solicitar empleo es muy importante cuando una empresa necesita contratar empleados. (Mondy, W., & Noe, R., 2005)

En el proceso general de selección, el que tomaremos como base principal para realizar esta labor en el Restaurante Infantil, es el reclutamiento que se realiza de una forma cuidada y detallada. Pudiendo hablar de dos tipos de reclutamiento: Reclutamiento externo e interno.

Cuando se realiza el reclutamiento externo se utilizan fuentes externas a la empresa para reunir los candidatos potenciales para el puesto en cuestión, podemos citar: anuncios en prensa, centros de enseñanza, (academias, centros de formación profesional, universidades…), oficinas de empleo, archivos de otros

procesos de selección o de solicitudes que llegan a la empresa, otras fuentes (amistades, familiares, internet, etc.).

De lo anterior es válido que la empresa tenga un modelo diseñado donde se recoja la información más útil y pertinente y se pueda así elaborar un archivo informatizado o no con esos datos, que podrían servir para futuros procesos de selección. A continuación un cuestionario que sería rellenado por las personas que espontáneamente se hayan dirigido a la empresa para solicitar un puesto de trabajo, por los candidatos que se presenten a los procesos de selección, concluyendo, por todas aquellas personas que puedan optar a un puesto de trabajo en tal empresa.

Tabla 63 Cuestionario de Solicitud de un Nuevo Empleado

Datos personales:		
Nombre:		
Apellidos:		
Fecha de nacimiento:		Estado civil:
Nacido en:	Provincia:	Nacionalidad:
Domicilio:		Teléfono de contacto:
Denominación del puesto solicitado:		
Sección o Departamento:		
Experiencia profesional:		
• Empleos anteriores (empresa, duración y tipo de contrato):		
• Motivos de cese:		
• Motivos por los que desee este puesto:		
• Colaboraciones con otras personas:		
Otros datos de interés:		
• Carnet de conducir: SI/NO		
• Disposición de vehículo propio: SI/NO		
• Tiene familia a su cargo: SI/NO		

- Tiene disponibilidad para viajar: SI/NO
- Indíquenos otros datos que puedan ser de utilidad:

Fuente: María José Nebot López. La selección del personal.

Y cuando se realiza reclutamiento interno, se utilizan fuentes internas para reunir a los posibles candidatos, es decir que el reclutamiento se realiza con personal de dentro de la empresa. Generalmente, este reclutamiento se debe o bien, a rotaciones o posibles traslados de personal, o bien a promociones de los trabajadores. Este es beneficioso por razones como: costes bajos, se conoce mejor a los candidatos, es una fuente de motivación para el trabajador quien ve que puede promocionarse y desarrollarse profesionalmente dentro de la empresa, los candidatos ya conocen la empresa lo cual ahora integración y adaptación, el proceso es más rápido.

El que se elija un tipo u otro determinado de reclutamiento, o ambos, va a depender de muchos factores: tipo de puesto de trabajo a cubrir, posibilidad de promoción o rotaciones en la empresa, la existencia de posibles candidatos dentro de la empresa, el presupuesto para realizar el proceso, la necesidad de renovación e innovación en la empresa. (Nebot López, M. J., García Yuste, J., & Schmitz García-Hevia, R., 1999)

Para el caso del Restaurante en cuestión lo favorable es usar ambos tipos determinados de reclutamiento, de esta manera se tendría una visión más amplia y completa de los posibles empleados para la empresa.

4.4 PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL

La empresa debe estar preparada para asumir el resto de los procesos de selección de personal y ello se consigue estableciendo dicha necesidad dentro de la política general de la empresa, y dentro de sus objetivos estratégicos, a través de la planificación estratégica de los mismos.

Por tanto, la selección de personal dentro de la empresa, debe estar inserta dentro de su planificación estratégica, ya que en ella: se trasladan los objetivos estratégicos a objetivos tácticos, se realiza una autoevaluación de la empresa, de sus fortalezas, debilidades, cultura, etc., se lleva a cabo una evaluación del entorno externo de la empresa, y se determina el tipo y cantidad de capital intelectual necesario, en función de los objetivos empresariales previstos.

Esta elección no está dirigida a la obtención del “mejor” candidato, entendiendo por éste el más dotado en términos generales, sino a la búsqueda del aspirante cuyas características se adecuen más al perfil del puesto que se pretende cubrir. Y dicho perfil, no sólo debe ceñirse a las capacidades, conocimientos o aptitudes requeridas, sino también a su posible integración en un correcto ambiente laboral, que englobará en su entorno los aspectos físicos y sociales.

Dando continuidad a la selección, esta etapa es el proceso que comprende, tanto la recopilación de información sobre los candidatos a un puesto de trabajo como la determinación de a quien deberá contratarse.

En palabas de Chiavenato (1999) puede definirse la selección de recursos humanos como: “la elección del hombre adecuado para el cardo adecuado, o más ampliamente, entre los candidatos reclutados, aquellos más adecuados a los cargos existentes en la empresa, con miras a mantener o aumentar la eficiencia y el desempeño laboral”. La selección de personal trata de obtener, por tanto, dos resultados: personas adecuados para el puesto y personas que además de adecuadas sean eficientes en el puesto.

A este modelo se le debe aplicar una seria de técnicas que ayudan a estableces comparaciones entre los candidatos y cooperan a la toma de decisiones finales.

Como lo son el análisis de curriculum, las entrevistas, las pruebas específicas de actitudes, personalidad, motivación e intereses y habilidades técnicas, las pruebas prácticas profesionales y las pruebas de conocimiento.

El análisis de curriculum es conveniente, porque se somete a los candidatos a pruebas y entrevistas, en las cuales se analizaran y estudiaran los curriculum que los aspirantes al puesto nos han presentado junto con sus hojas de solicitudes de empleo. En este análisis es importante recabar en aspectos exigidos para el puesto.

Para el caso de las entrevistas, estas consisten en un dialogo entre dos o más personas que establecen una interacción con el objetivo de obtener una información determinada. El fin de estas no es más que comprobar como el entrevistado responde, cuáles son sus reacciones antes las situaciones de tensión, etc.

Las pruebas específicas, hacen referencia a un tipo de pruebas, o tests cuyo objetivo es evaluar el grado de ajusto de la persona al puesto de trabajo, con base en una serie de factores evaluados en cada una de las pruebas aplicadas. Dependiendo del puesto de trabajo a cubrir y en función de los profesiogramas se utilizarán unas u otras. En el procese general habitual se aplican tests psicológicos estandarizados, los cuales no están al alcance de cualquier candidato. (Nebot López, M. J., García Yuste, J., & Schmitz García-Hevia, R., 1999)

Además de los respectivos exámenes médicos que se mostraran más adelante.

4.4.1 Solicitud de Empleo

El método de solicitud de empleo que se utilizara deberá contener la información para el tipo de trabajo que se solicita, además tendrá las características que se buscan de la persona a contratar, el tipo de estudio y la información para que la persona interesada conozca el mecanismo que debe seguir para que su hoja de vida este incluida en el proceso de selección de la organización.

4.4.2 Entrevista

Para la fase de entrevista de selección, teniendo en cuentas las áreas que dispone la empresa, se dispondrán las citas por áreas para que el preseleccionado tenga

la oportunidad de darse a conocer personalmente, el tipo de entrevista que usaremos será mixta o semi estructura en donde el entrevistado cuenta con una guía de preguntas y a medida que el seleccionado las responde, el entrevistador tiene la libertad y autoridad de preguntar. No es un tipo de entrevisto muy usual en entrevista pero es uno de los que más información nos puede brindar. La información que se pretende obtener es como es la relación de la persona con su familia, quienes son los integrantes de su familia, cual es la materia que más le gusta de la carrera que ejerce o ejerció, como se describe, cual considera que es su mayor defecto. Cada una de las respuestas a las preguntas brindará información apta para saber el tipo de personal entrevistado.

Al terminar este proceso, continúa la fase de valoración y toma de decisiones, en donde después de recogida la información se escogerá cual sería el mejor candidato para estar a cargo del puesto de trabajo asignado.

Para dar por finalizado el proceso de selección de personal, se le comunicara el resultado al seleccionado, y se le exigirán una serie de documentos necesarios para su contratación laboral y lograr tener acceso a todos sus derechos como trabajador, es decir, seguridad social, pensiones y cesantías. Una vez todos estos trámites estén listos se procederá a incorporar a el trabajador a su nuevo lugar de trabajo.

4.4.3 Exámenes

Dentro de los exámenes a realizar por parte del Restaurante Infantil Comelones caben los siguientes.

Conocimiento: La finalidad de las pruebas de selección y test psicotécnicos son evaluar el potencial del candidato y averiguar en qué medida el postulante a determinado trabajo es el adecuado. Es importante estar preparado para cualquiera de ellas. Dependiendo del perfil del puesto a ocupar, varían en complejidad y extensión. Existen tres grandes tipos de pruebas de selección que se realizarán para la contratación de personal en el Restaurante Infantil:

Pruebas profesionales o de conocimiento: Son ejercicios que evalúan los conocimientos y las destrezas para desenvolverse en un ambiente laboral. Esta prueba busca obtener información sobre la formación y experiencia que dan valor al candidato. Generalmente estos test están elaborados por el área de personal o de Recursos Humanos.

Test de personalidad: Este tipo de test son conformados por preguntas personales, principalmente se busca determinar los rasgos del carácter y la personalidad del postulante**.** Hay que recordar que las respuestas que uno dé, no son malas ni buenas, solo reflejan la forma de pensar, de actuar ante una hipotética situación, entre otras situaciones típicas del puesto al que se postula.

Test psicotécnicos: Son pruebas que sirven para medir las capacidades intelectuales de la persona, como la inteligencia general, la memoria, la percepción o la atención**.** Además, también se evalúa la aptitud verbal, numérica, espacial, la capacidad de abstracción y de concentración. Nuevamente aquí cabe resaltar que las características de cada test psicotécnico varían de acuerdo a las funciones del puesto al que se postula. Los psicotécnicos consisten en cuestionarios donde se debe escoger entre varias respuestas y tienen un límite de tiempo para realizarlos. Siempre debemos tomar nuestras precauciones e ir preparados en cuanto alguna entrevista de trabajo se presente y una prueba de estas nos llegue a las manos.

Físicos: Son aquellos exámenes que se realizan para determinar las condiciones de salud física, mental y social del trabajador antes de su contratación, en función de las condiciones de trabajo a las que estaría expuesto, acorde con los requerimientos de la tarea y perfil del cargo. Tiene como objetivo determinar la aptitud del trabajador para desempeñar eficientemente sus labores.

Para la realización de exámenes médicos, el empleado deberá realizar un examen de salud ocupacional para determinar su estado de salud físico e interno y así

saber si es apto para ocupar el cargo a asignar. Los exámenes a realizar serán los siguientes:

Evaluación Médica Ocupacional: El examen a realizar funciona para determinar las condiciones de salud del trabajador antes de su contratación, en función de las condiciones de trabajo a las que estaría expuesto, acorde con los requerimientos de la tarea y el perfil del cargo. (Universidad de San Buenaventura, 2007)

Evaluación Audiometría: Es una prueba que nos permite valorar la capacidad auditiva en primera instancia. Establece el mínimo nivel de intensidad sonora que es percibido por el paciente (umbral auditivo).

Evaluación Optometría: Es una prueba donde se evalúa la capacidad visual de los ojos, realizando pruebas de toma de agudeza visual, medición del defecto refractivo, valoración del estado muscular de los ojos, toma de la presión ocular, observación de todas las estructuras del ojo tanto externas como internas (incluyendo la retina). (Garcés, J., Montoya, C. E., Quintero, Á. M., Tamayo, C. A., & Vergel Hernández, D., 2008)

4.5 PROCESO DE CONTRATACIÓN

Abordando el concepto del contrato como un acto por el cual una parte se obliga para con otra a dar, hacer o no hacer alguna cosa y diremos que es laboral, cuando además de los elementos de cualquier contrato (capacidad de las partes para contratar, consentimiento, causa lícita, objeto lícito), concurran los elementos esenciales de que trata el artículo 23 del Código Sustantivo del Trabajo, que dice:

“Elementos esenciales.

1. Para que haya contrato de trabajo se requiere que concurran estos tres elementos esenciales:

d) La actividad personal del trabajador, es decir, realizada por sí mismo;

e) La continuada subordinación o dependencia del trabajador respecto del empleador, que faculta a éste para exigirle el cumplimiento de órdenes, en cualquier momento, en cuanto al modo, tiempo o cantidad de trabajo, e imponerle reglamentos, la cual debe mantenerse por todo el tiempo de duración del contrato. Todo ello sin que afecte el honor, la dignidad y los derechos mínimos del trabajador en concordancia con los tratados o convenios internacionales que sobre derechos humanos a la materia obliguen al país.

f) Un salario como retribución del servicio.

2. Una vez reunidos los tres elementos de que trata este artículo, se entiende que existe contrato de trabajo y no deja de serlo por razón del nombre que se le dé ni de otras condiciones o modalidades que se le agreguen".

En el artículo 45 del Código Sustantivo del Trabajo se aclaran aspectos sobre su duración.

"El contrato de trabajo puede celebrarse por tiempo determinado, por el tiempo que dura la realización de una obra o labor determinada, por un tiempo indefinido o para ejecutar un trabajo ocasional, accidental o transitorio".

El Restaurante Infantil Comelones planea celebrar contratos de trabajo a término definido o fijo. Aclarando que independientemente del tiempo acordado, en todo contrato de trabajo, las partes tienen los mismos derechos y obligaciones dispuestas en la normativa laboral.

El cual se explica en el artículo 46 del Código Sustantivo de Trabajo y el artículo 28 de la Ley 789 de 2002.

Es un contrato laboral que tiene un límite temporal especificado de manera clara en el contrato. Puede ser prorrogado indefinidamente, salvo en los casos en los cuáles el plazo pactado sea inferior a un año. (Congreso de Colombia, 1950)

Indico asimismo que el contrato determinado por el Restaurante es el de término fijo o definido, modalidad 1:

Los contratos a término fijo se pueden clasificar en dos modalidades de contratación: contratos con un vencimiento igual o superior a un año y los contratos con un vencimiento menor a un año.

Modalidad 1: Igual o superior a un (1) año

- Debe constar siempre por escrito.
- El término de su duración no puede ser superior a tres (3) años, pero puede ser prorrogable de forma indefinida.
- Si hay periodo de prueba debe constar por escrito al inicio del contrato.
- Para su terminación no se requiere aviso previo.
- En caso de terminación unilateral del contrato sin justa causa, el empleador deberá pagar al trabajador una indemnización. (Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, 2009)

En virtud de estas consideraciones, se deben pronunciar otros aspectos que atañen al contrato de trabajo de los empleados. A continuación.

- Jornada de trabajo:

Respecto de la jornada de trabajo, es oportuno señalar que es el empleador quien, según las necesidades de la empresa y las actividades que desarrolla, establece autónoma y libremente la jornada de trabajo de sus trabajadores, siempre que cumpla con los mínimos consagrados en la ley.

Precisamente, el artículo 158 del Código Sustantivo de Trabajo señala que:

"Artículo 158. Jornada Ordinaria.

La jornada ordinaria de trabajo es la que convengan las parles, o a falta de convenio, la máxima legal”. (Congreso de Colombia, 1950)

En este mismo sentido, el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo, la duración máxima de la jornada de trabajo para los trabajadores del sector privado, es la siguiente:

"Artículo 161. Duración.

La duración máxima legal de la jornada ordinaria de trabajo es de ocho (8) horas al día y cuarenta y ocho (48) a la semana, salvo las siguientes disposiciones: (...)".

En este sentido, al ser la jornada máxima de trabajo 48 horas a la semana, se infiere que el legislador la ha establecido entre los días lunes y sábado, trabajando cada día 8 horas máximas. (Congreso de Colombia, 1950)

“Artículo 134. Periodos De Pago.

El pago del trabajo suplementario o de horas extras y el del recargo por trabajo nocturno debe efectuarse junto con el del salario ordinario del periodo en que se han causado, o a más tardar con el salario del período siguiente".

De acuerdo con la norma precitada, es claro que todo trabajador que labore una jornada de trabajo superior a la legal o a la establecida por las partes, tiene el derecho objetivo al reconocimiento y pago de las horas extras, pues no existe ninguna disposición en el ordenamiento jurídico laboral que excluya el derecho a las prestaciones sociales por devengar horas extras o el valor del trabajo suplementario. (Congreso de Colombia, 1950)

Sin embargo, se observa necesario indicarle que el valor del trabajo suplementario o de horas extras hace parte integrante del salario por expresa disposición del artículo 127 del Código Sustantivo del Trabajo,

- Salario:

Concretamente en materia salarial, el artículo 132 del Código Sustantivo del Trabajo, subrogrado por el artículo 8° de la Ley 50 de 1990, señala que "el

empleador y el trabajador pueden convenir libremente el salario en sus diversas modalidades como por unidad de tiempo, por obra, o a destajo y por tarea, etc., pero siempre respetando el salario legal o el fijado en los pactos, convenciones colectivas y fallos arbitrales". (Congreso de Colombia, 1950)

Lo indicado frente a lo consultado significa que, las partes podrán acordar aspectos como objeto, el tiempo de ejecución y la remuneración por los servicios prestados, la cual deberá fijarse de acuerdo con el criterio de los interesados o con lo que libremente convengan las partes, siempre y cuando éste no sea inferior al salario mínimo legal.

Lo anterior, por cuanto la legislación laboral no establece un valor máximo determinado del salario de conformidad con la actividad que desarrolle el trabajador, pero sí establece que el salario no debe estar por debajo del mínimo autorizado por el Gobierno Nacional, que para el presente año es de $496.900, atendiendo al derecho de los trabajadores a tener una remuneración mínima, vital y móvil según el artículo 53 de la Constitución Política. (Congreso de Colombia, 1950)

4.5.1 Inducción de Personal

Esta fase es de adaptación y acogida, debe prepararse con todo cuidado ya que nos va a facilitar la integración y adaptación del trabajador a su grupo de trabajo y a la empresa. Para ello se le informa de los distintos aspectos de la empresa: historia, cultura, jerarquías, organigrama, de su puesto, el cómo funcionan las cosas, asimismo, se le señalaran los distintos departamentos, despachos. Para que se sienta familiarizado con el entorno y sepa luego desenvolverse en él con facilidad.

Igualmente por medio de reuniones para efectuar distintas presentaciones para dar bienvenida. El hecho es tratar al nuevo trabajador para que se sienta acogido y pueda así integrarse al grupo y a su empresa, lo cual ahorrara muchos

problemas, pues si un trabajador no se siente a gusto en su entorno de trabajo, disminuye su rendimiento.

Además del previo seguimiento del nuevo trabajador, en cuanto a su desempeño, rendimiento, adaptación. Es de importancia ser rigurosos, pues esto nos dará información valiosa para la evaluación formativa del proceso, en el cual se determinara si las predicciones realizadas en torno al desempeño, adaptación, van a ser acertadas o no. (Nebot López, M. J., García Yuste, J., & Schmitz García-Hevia, J. F., 1999).

4.6 PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL

4.6.1 Capacitación

La capacitación es, en esencia, un proceso de aprendizaje. Las personas en entrenamiento encuentran más fácil entender y recordar el material que tiene sentido, además de asegurarse de que será fácil trasladar las habilidades y las conductas nuevas del sitio de la capacitación al lugar de trabajo.

Se debe preparar a los empleados para que perciban mentalmente su necesidad de capacitarse, dirigirles la atención educando hacia los aspectos importantes del trabajo que deben conocer, presentar información previa y establecerles expectativas. Igualmente, capacitarles sobre las leyes relativas al empleo. (Dessler, G., 2011)

Cada uno de estos procesos va a permitir que el personal del Restaurante Infantil, expliqué y demuestre la forma correcta de realizar sus tareas, lo que ayudara al personal a desempeñarse primero bajo supervisión y luego estará en la capacidad de realizar tareas sin contar con la ayuda de un supervisor ya que podrá gracias a los conocimientos adquiridos actuar con confianza sin importar el área en que se encuentre. Gracias a estos procesos el personal estará en el nivel de evaluarse y evaluar el trabajo de sus compañeros en las áreas de trabajo. Cada persona a futuro según su desempeño podrá capacitar a nuevo personal que ingrese a

realizar apoyo ya sea al área administrativa o el área de alimentación del establecimiento. Este proceso solo se podrá realizar cuando el trabajador haya asimilado perfectamente las tareas a realizar y afianzar sus conocimientos dependiendo al realizar nuevas.

4.7 PROGRAMA DE INCENTIVOS

En este aspecto cabe resaltar que para los empleadores una retribución en el tiempo aunque no sea incentivo, tiene más sentido.

Los incentivos se usan cuando existe una relación clara entre el esfuerzo del empleado y la cantidad o calidad de la producción, el trabajo estandarizado, el flujo del trabajo es regular y las demoras son pocas o consistentes, la calidad es menos importante que la cantidad o, si la calidad es importante, también se puede medir y controlar con facilidad.

En general todo tipo de incentivos tiene más probabilidades de éxito si se aumenta con el apoyo de la administración, la aceptación de los empleados y tienen una cultura solidaria que se caracterice por el trabajo en equipo, la confianza y la participación en todos los niveles o departamentos.

Se desea contar con un personal proactivo y dinámico que este a en las capacidades de laborar sus tareas respetivamente, la empresa es uno, si se trabaja en equipo, por ende, al ser uno se sabe que la motivación impuesta por los incentivos cuenta al momento de mejorar su productividad. Algunos de los incentivos puede ser la remuneración de una suma establecida en el contrato, compras propias con un descuento en el establecimiento, alimentación cuatro veces a la semana, instrucción, formación u otros gastos educativos, permitir a los empleados elegir su horario de trabajo (en la medida en que sea posible). (Dessler, G., 2011)

ASPECTOS LEGALES EN EL PROYECTO DE GRADO

MARCO LEGAL

El Restaurante Infantil se guiara con lo establecido en la Ley 1258 de 2008, la cual estableció en su Artículo 46 que a partir de su entrada en vigencia no se podrán constituir sociedad unipersonales con base en el Artículo 22 de la Ley 1014 y las ya constituidas, tienen un plazo máximo para transformarse en sociedades por acciones simplificada.

Cumpliendo con los requisitos del Artículo 5 de la Ley anteriormente nombrada se toman los siguientes requisitos para la constitución de una S.A.S.

- Nombre, documento de identidad, domicilio de los accionistas (ciudad o municipio donde residen).
- Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras “sociedad por acciones simplificada”, o de las letras S.A.S.
- El domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución.
- El término de duración, si éste no fuere indefinido. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad se ha constituido por término indefinido.
- Una enunciación clara y completa de las actividades principales, a menos que se exprese que la sociedad podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, lícita. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita.
- El capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que éstas deberán pagarse.
- La forma de administración y el nombre, documento de identidad y las facultades de sus administradores. En todo caso, deberá designarse cuando menos un representante legal. (Congreso de Colombia, 2008)

La falta de uno o más requisitos en el documento de constitución, impide la inscripción de la constitución y ocasiona la devolución de todos los documentos por parte de la Cámara de Comercio.

El documento privado de constitución será objeto de autenticación ante notario de manera previa a la inscripción en el registro mercantil de la Cámara de Comercio, por los constituyentes. (Congreso de Colombia, 2014)

5 ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO

El estudio financiero es el análisis que permite determinar la viabilidad para la creación de un restaurante Infantil ubicado en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali.

Este análisis detecta cuales son las necesidades que deben cubrirse en el proyecto teniendo en cuenta los recursos financieros y las fuentes de obtención económica que se requiere en la inversión, proyectada a cinco años. Fundamentalmente, el objetivo de este estudio económico y financiero es determinar y evaluar la viabilidad del proyecto. Para su realización se tuvieron en cuenta indicadores presentados en la inversión inicial que nos proyecta una evaluación económica. Muchas de las herramientas utilizadas en este estudio, nos proyectan cual debe ser el monto total de los recursos necesarios para la realización del proyecto, además nos indican los costos que se involucran y que servirán de soporte para la realización de la evaluación financiera y económica.

5.1 INVERSION INICIAL

Se denomina inversión inicial al monto total destinado para de financiación, montaje del restaurante y la estructura del establecimiento que comprende de activos fijos, diferidos, intangibles y no depreciables que se complementan con otras variables como capital trabajo, variables que se utilizan para presentar los montos necesarios para el funcionamiento del proyecto. En el cuadro se refleja la inversión necesaria para la creación de un Restaurante Infantil en el cual. El 45% de la inversión se financia por medio de un préstamo financiero, mientras que el 55% restante se financia por medio de aportes propios de los socios. El capital de trabajo necesario para el funcionamiento del Restaurante es de 20.398.413, recurso que es necesario para empezar a operar.

Cuadro 1 Inversión Inicial en Pesos

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ACTIVOS FIJOS			
MUEBLES Y ENSERES			
Cajonero grande organizador	1	109.000	109.000
Locker	5	400.000	2.000.000
Comedor (adultos) mas 4 sillas	13	159.900	2.078.700
Cortinas Roller adultos	8	135.000	1.080.000
Cortinas Roller infantil	8	135.000	1.080.000
Archivador vertical	3	120.000	360.000
Mesa larga Rimax	7	105.000	735.000
Mueble con diseños exclusivos	3	101.500	304.500
Sillas plásticas Rimax KIT 24 unidades	3	160.000	480.000
Materiales de zona de lectura	1	550.000	550.000
Materiales de zona de destreza	1	800.000	800.000
Piscina de Pelotas	1	650.000	650.000
Play Ground	1	15.000.000	15.000.000
Sillas infantil Kiddy KIT 12 unidades	2	112.000	224.000
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			**25.451.200**
EQUIPO DE COMPUTACION			
Computador de escritorio Janus	1	1.145.000	1.145.000
Computador portatil Sleekbook HP Pavilion	3	1.500.000	4.500.000
Impresora multifuncional	2	135.000	270.000
TV Plasma	2	1.349.000	2.698.000
TOTAL EQUIPO DE COMPUTACION			**5.915.000**
MAQUINARIA Y EQUIPO			
Amasadora Espiral Mod E-20	2	452.879	905.758
Bascula electrónica	2	110.300	220.600
Batidora clásica Hamilton Beach	2	119.900	239.800
Estufa tipo BBQ Cocindin L.T.D.A.	2	1.800.000	3.600.000
Olla acero inoxidable para sopa Aro	2	114.450	228.900
Freidor a gas	1	800.000	800.000
Horno microondas digital	2	149.900	299.800
Horno panaderia, Pizzeria	1	382.520	382.520
Marmita a gas Cocindin L.T.D.A.	2	210.850	421.700
Mesa refrigerada de trabajo	3	330.780	992.340
Neveras congelación conservación	2	1.300.000	2.600.000
Licuadora silenciosa Electrolux	3	199.900	599.700
Sartén Basculante	1	600.000	600.000
Olla Express All American 25 litros Skymsen	1	134.800	134.800
Procesador de alimentos PAIE-S Skymsen	1	150.571	150.571
Vitrina refrigerada para mostrador Skymsen	3	225.050	675.150
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			**12.851.639**
VEHICULOS			
Moto HONDA Eco Deluxe 2013	2	2.300.000	4.600.000
Buseta Jac	1	60.000.000	60.000.000
TOTAL VEHICULOS			**64.600.000**
TOTAL ACTIVOS FIJOS			**108.817.839**

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE CONSTITUCION			
Registro Mercantil ante Camara y Comercio	1	620.000	620.000
Escritura Publica	0	0	0
Registro Nacional de Turismo (RNT)	0	0	0
Certificado de Uso de Suelos	1	11.600	11.600
Bomberos	1	100.000	100.000
Sayco y Acimpro	0	0	0
Higiene y Sanidad	1	4.323.000	4.323.000
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION			**5.054.600**
ACTIVOS NO DEPRECIABLES			
Frascos de empaque de alimentos	1	19.500	19.500
Jarra plastica con mezclador	3	11.750	35.250
Tabla plástica con mezclador	5	8.950	44.750
Colador plástico de lujo No. 4	3	3.500	10.500
Cernidor Imusa en aluminio	3	13.990	41.970
Bandeja panda	10	20.990	209.900
Moldes y utensilios para hornear	1	88.000	88.000
Ollas bateria Living en acero inoxidable	2	52.900	105.800
Caldero aluminio recortado	3	13.990	41.970
Caldero aluminio antiadherente Imusa	2	63.990	127.980
Chocolatera grande aluminio Umco	2	8.900	17.800
Olla a presión	3	59.900	179.700
Sarten antihaderente Imusa	3	14.090	42.270
Calculadora cientifica Casio	3	21000	63000
Sarten antihaderente Anodizado Imusa	1	42.490	42.490
Abrelatas triple uso Press	2	6.300	12.600
Batidor Press	2	5.700	11.400
Bolero Press	2	7.690	15.380
Ablandador de carne Press	2	21.290	42.580
Cucharon Incametal	2	13.900	27.800
Cuchillo uso universal Tramontina	6	10.390	62.340
Soporte para TV Plasma	2	20.000	40.000
TOTAL ACTIVOS NO DEPRECIABLES			**1.282.980**
ACTIVOS INTANGIBLES			
Software	1	500.000	500.000
Licencia Office	1	200.000	200.000
TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES			700.000
ADECUACIONES			
Adecuacion Local	1	2.000.000	2.000.000
TOTAL ADECUACIONES			**2.000.000**
PUBLICIDAD			
Pendones	2	155.000	310.000
Cuña Radial	1	40.000	40.000
Pagina Web - creación	1	56.990	56.990
TOTAL PUBLICIDAD			**406.990**
SEGUROS			
Seguro MAPFRE para Restaurante- Cuota Inicial	1	1.179.930	1.179.930
TOTAL SEGUROS			**1.179.930**
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS			**9.924.500**
CAPITAL TRABAJO			
Nomina de Adminsitracion	1	7.706.821	7.706.821
Nomina de Produccion	1	5.772.841	5.772.841
Nomina de Servicio	1	2.938.487	2.938.487
Gastos de Administracion y Gastos de Venta	1	2.297.664	2.297.664
Inventario	1	1.682.600	1.682.600
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO			**20.398.413**
Total de Inversion			**139.140.752**
% De Inversion a Financiar			45,00%
Inversion a Finaciar			**62.613.338**
Meses a Diferir			12
Valor Diferido Mensual			**827.042**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.2 DEPRECIACIÓN

La depreciación es el método por el cual se evalúa la vida de utilidad que tendrán los activos fijos. Es la pérdida de valor que se evidencia por medio del transcurso del tiempo. Tiene como objetivo, reconocer el desgaste que tienen los activos por el uso que hace la empresa con ellos para generar ingresos. Para determinar el monto anual de la depreciación se requiere la vida útil del activo, el costo original del activo, el valor de desecho del activo es decir, su valor al final de su vida útil y el método de depreciación empleado.

En el siguiente cuadro se presenta el valor de la depreciación por año, a un horizonte de cinco años utilizando el método de línea recta para su realización.

Cuadro 2 Depreciación en Pesos

ITEM	AÑOS	DEPRECIACIÓN MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MUEBLES Y ENSERES	3	706.978	8.483.733	8.483.733	8.483.733		
EQUIPO DE COMPUTACION	5	98.583	1.183.000	1.183.000	1.183.000	1.183.000	1.183.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	5	214.194	2.570.328	2.570.328	2.570.328	2.570.328	2.570.328
VEHICULOS	5	1.076.667	12.920.000	12.920.000	12.920.000	12.920.000	12.920.000
TOTAL		**2.096.422**	**25.157.061**	**25.157.061**	**25.157.061**	**16.673.328**	**16.673.328**
MES AÑO	**12**						

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.3 BALANCE INICIAL

El balance inicial es el mecanismo que refleja el inventario inicial de los bienes, derechos, obligaciones y capital de trabajo con el cual se inicia el negocio. Es este documento se muestran los activos, pasivos y refleja la situación patrimonial de la empresa en el momento que comienzan a iniciarse las operaciones que dan comienzo al establecimiento de alimentos.

5.3.1 Balance Inicial sin Financiación en Pesos

Este balance muestra la situación financiera del establecimiento, sin préstamos bancarios, dando a conocer que su funcionamiento recae con la inversión de los aportes de los socios que son el requisito esencial para el funcionamiento del

establecimiento de alimentos. Es así como el capital social refleja la inversión de los aportes de los socios necesarios para el financiamiento total del proyecto.

Cuadro 3 Balance Inicial sin Financiación en Pesos

ACTIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES	
Caja Bancos	20.398.413
CUENTAS POR COBRAR	0
INVENTARIOS	0
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**
ACTIVOS NO CORRIENTES	
ACTIVOS FIJOS	
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200
EQUIPOS DE COMPUTO	5.915.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639
VEHICULOS	64.600.000
(-) Depreciacion Acumulada	0
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**108.817.839**
ACTIVOS DIFERIDOS	
Diferidos	9.924.500
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**118.742.339**
TOTAL ACTIVOS	**139.140.752**
PASIVOS	
PASIVOS CORRIENTES	
CUENTAS POR PAGAR	0
Cesantias por Pagar	0
Intereses Cesantias por Pagar	0
IVA POR PAGAR	0
IMPUESTOS DE RENTA POR PAGAR	0
CREE POR PAGAR	0
ICA POR PAGAR	0
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**
PASIVOS NO CORRIENTES	
Obligaciones Financieras	0
Leasing Financiero	0
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**0**
TOTAL PASIVOS	**0**
PATRIMONIO	
Capital Social	139.140.752
Utilidad Acumulada	0
Reserva Legal	0
TOTAL PATRIMONIO	**139.140.752**
PASIVO + PATRIMONIO	**139.140.752**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.3.2 Balance Inicial con Financiación en Pesos

Este balance muestra la situación financiera del establecimiento con un financiamiento bancario que corresponde al 45% equivalente a 9.179.285 correspondiente a la inversión total del proyecto, como se ve reflejado en los activos, pasivos y patrimonio de la siguiente tabla.

Cuadro 4 Balance Inicial con Financiación en Pesos

ACTIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES	
Caja Bancos	20.398.413
CUENTAS POR COBRAR	0
INVENTARIOS	0
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**
ACTIVOS NO CORRIENTES	
ACTIVOS FIJOS	
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200
EQUIPOS DE COMPUTO	5.915.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639
VEHICULOS	64.600.000
(-) Depreciacion Acumulada	0
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**108.817.839**
ACTIVOS DIFERIDOS	
Diferidos	9.924.500
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**118.742.339**
TOTAL ACTIVOS	**139.140.752**
PASIVOS	
PASIVOS CORRIENTES	
CUENTAS POR PAGAR	0
Cesantias por Pagar	0
Intereses Cesantias por Pagar	0
INC por pagar	0
Impuesto de Renta por pagar	0
CREE por pagar	0
ICA por pagar	0
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**
PASIVOS NO CORRIENTES	
Obligaciones Financieras	62.613.338
Leasing Financiero	0
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**62.613.338**
TOTAL PASIVOS	**62.613.338**
PATRIMONIO	
Capital Social	76.527.413
Utilidad Acumulada	0
TOTAL PATRIMONIO	**76.527.413**
PASIVO + PATRIMONIO	**139.140.752**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.4 PARAMETROS BÁSICOS

5.4.1 Parámetros Económicos.

Muestra los indicadores para lograr pronosticar y realizar proyecciones económicas en un periodo de cinco años. Estas estimaciones económicas se obtienen con el fin de lograr realizar cálculos en el modelo económico y que los resultados que se obtengan se acerquen a un estimado real. El IPC es un indicador que mide la variación de precios de una canasta de bienes y servicios representativos del consumo de los hogares del país. Los resultados son analizados por grupos, subgrupos y clases de gastos, gastos básicos y niveles de ingreso. Esta variable se encarga de dar el resultado del incremento porcentual de precios y costos. (Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE, 2014)

Cuadro 5 Parámetros Económicos

ITEM	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
IPC	3,24%	3,09%	2,95%	2,82%	2,70%
TRM($/US$)	1.780	1.814	1.710	1.626	1.590
Incrementeo % Precios	3,24%	3,09%	2,95%	2,82%	2,70%
Incremento % Costos	3,24%	3,09%	2,95%	2,82%	2,70%
Incremento % Unidades	3,40%	3,40%	3,40%	3,40%	3,40%
IVA	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
INC	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%
IMPUESTO DE RENTA	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
CREE	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%
ICA (TARIFA X MIL)	0,0088	0,0088	0,0088	0,0088	0,0088
IMPUESTO DE AVISOS Y TABLEROS	15,00%	15,00%	15,00%	15,00%	15,00%
Reserva Legal	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.4.2 Parámetros Laborales.

De acuerdo a la legislación laboral colombiana del año 2013 se tendrá presente para los pagos de los sueldos, prestaciones sociales y parafiscales como se muestra en la siguiente tabla.

Cuadro 6 Parámetros Laborales

DESCRIPCIÓN	VALOR
SMMLV	608.600
Auxilio	72.784
Cesantias	8,33%
Intereses de Cesantias	1,00%
Primas	8,33%
Vacaciones	4,17%
Salud	0,00%
Pensiones	12,00%
ARL	4,35%
Caja de Compensacion Familiar	4,00%
ICBF	0,00%
SENA	0,00%

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.4.3 Parámetros Cargos y Salarios

En el siguiente cuadro se describe los salarios, cargos de constitución para las personas que hacen parte de la nómina directa de la empresa.

Cuadro 7 Cargos y Salarios

Cargo	Salario
Gerente	2.000.000
Contador	1.500.000
Secretaria	1.000.000
Auxiliar contable	800.000
Jefe de operarios	1.700.000
Chef	1.500.000
Ayudante de cocina	800.000
Meseros	608.600
Recreativos	608.600
Vigilante	608.600
Aseadora	608.600

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.4.4 Parámetros Recaudo y Pagos

En este cuadro se construyen las políticas para el recaudo en el proceso de los recaudos (70% contado) en el caso de las pagos (70% contado).

Cuadro 8 Recaudo y Pagos

RECAUDOS	
Contado	70,00%
Credito	30,00%
Plazo en (días)	30

PAGOS	
Contado	70,00%
Credito	30,00%
Plazo (días)	30

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.4.5 Parámetros Gastos de Administración

En este cuadro se refleja los gastos que tiene la empresa para su funcionamiento administrativo para poder trabajar. En ellos debe asumirse la papelería y útiles de oficina.

Cuadro 9 Parámetros Gastos de Administración

CANTIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	ADMINISTRACIÓN		
	Alquiler local		300.000
	Servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energia)		140.000
	Gas natural (Gases de occidente)		7.846
	Telefonia, televisión e internet (Triple play)		43.877
	Celulares		45.000
	Mantenimiento de Maquinaria		56.782
	Seguridad (vigilancia)		41.265
	TOTAL ADMINISTRACIÓN		**634.770**
	UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA		
3	Calculadora cientifica Casio	21.680	65.041
5	Cinta color transparente de dimensiones (12mmX30cm)	1.239	6.194
5	Corrector liquido, presentación en lápiz de 10 ml metalico	2.168	10.840
3	Bisturi elaborado en plastico, cuchilla 9mm	774	2.323
2	Boligrafo desechable x 12 unidades	6.194	12.389
5	Gancho tipo click en alambre metálico 100 unidades de caja	2.375	11.873
5	Gancho tipo click mariposa metalico 50 unidades de cada	1.394	6.969
5	Macador borraseco permanente Pelikan	1.549	7.743
2	Borrador para tablero, tipo felpa sintetica base en plastico	1.858	3.717
1	Perforadora huecos manual capacidad 20 hojas de perf.	7.020	7.020
1	Grapadora manual	8.672	8.672
3	Ganchos metálicos para grapadora	2.787	8.362
10	Sobre de manila tamaño carta con logo empresarial unidad	465	4.646
10	Sobre de manila tamaño oficio con logo empresarial unidad	465	4.646
3	Tablero borrable en fórmica blanca marco madera 60X 80 CM	13.421	40.264
3	USB Kingston 8GB	21.680	65.041
3	Pegante en barra. Presentación 40 gramos X 24 unidades	1.239	3.717
4	Resma de papel tamaño carta	8.156	32.624
4	Resma de papel tamaño carta	8.156	32.624
3	Resaltador desechable	2.168	6.504
3	Regla longitud 30 CM material plástico	568	1.703
3	Tijeres medianas punta Roma	1.445	4.336
4	Portaminas Faber Castell plástico 0,5MM	774	3.097
4	Minas 0,5 MM Faber Castell Contenido 12 minas	516	2.065
	TOTAL UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA		**352.410**
	HONORARIOS		
1	Contador externo	190.900	190.900
	TOTAL HONORARIOS		**190.900**
	TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		**1.178.080**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.4.6. Parámetros Gastos de Venta

Estos valores se basan en la hora de definir los gastos de ventas que intervienen para el funcionamiento en el restaurante temático Infantil, el alquiler consta de valor de 154.860 los anuncios por radio se realizará semanalmente por el 154.860

Cuadro 10 Parámetros Gastos de Ventas

DETALLE	VALOR TOTAL
Alquiler local	150.000
Servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energia)	70.000
Telefonia, televisión e internet (Triple play)	45.000
Seguridad (vigilancia)	18.340
Pendones	412.960
Pagina web	237.452
Anuncios en directorio	30.972
Radio (propagadas semanales)	154.860
TOTAL GASTOS DE VENTAS	**1.119.584**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.4.6 Margen Bruto

Se Calcula el costo y el precio de venta que accederá a cubrir todos los gastos diferentes al costo de realización. En siguiente cuadro, el margen bruto muestra que el restaurante obtiene por las ventas anuales un porcentaje promedio de margen de 36.34% de utilidad.

Cuadro 11 Cuadro de Margen Bruto

ITEM	COSTO	PRECIO DE VENTA	MARGEN
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	7.962	14.000	38,12%
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	7.962	14.000	38,12%
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	7.962	14.000	38,12%
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	7.500	14.000	38,12%
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	7.962	14.000	38,12%
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	7.962	14.000	38,12%
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	7.962	14.000	38,12%
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	8.200	14.000	38,12%
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	8.200	14.000	38,12%
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	7.500	14.000	38,12%
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	7.500	11.000	45,94%
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	8.200	14.000	38,12%

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.5 AMORTIZACIÓN EN PESOS

Amortización hace énfasis a la pérdida de valor que tienen los bienes que hacen parte de los bienes de una empresa. El objetivo del proceso contable de la amortización es conseguir que, al final de la vida útil del bien, se haya registrado como gasto de amortización el importe necesario para recuperar la inversión, en la medida en que éste ha contribuido a generar ingresos en la empresa, como consecuencia de su participación en su proceso productivo o de prestación de servicios. (Fernández Iparraguirre, J. L., & Casado Mayordomo, M., 2008)

En el siguiente cuadro se presenta un préstamo de 62.613.338 con la amortización de los intereses y el abono a la deuda durante 36 meses, es decir 3 años. A una tasa efectiva nominal al mes de 16.08%; de acuerdo a esto se determina la tasa mensual.

Cuadro 12 Cuadro Amortización en Pesos

Valor Prestamo	62.613.338
TASA EA (%)	16,08%
TASA NOMINAL MES	15,00%
TASA MENSUAL	1,25%
MESES AÑO	12
No DE CUOTAS	36

No Cuota	Cuota	Interes	Amortización	Saldo
0				62.613.338
1	2.170.634	782.874	1.387.760	61.225.578
2	2.170.634	765.522	1.405.111	59.820.467
3	2.170.634	747.954	1.422.680	58.397.787
4	2.170.634	730.165	1.440.468	56.957.319
5	2.170.634	712.155	1.458.479	55.498.840
6	2.170.634	693.919	1.476.715	54.022.125
7	2.170.634	675.455	1.495.178	52.526.947
8	2.170.634	656.760	1.513.873	51.013.074
9	2.170.634	637.832	1.532.802	49.480.272
10	2.170.634	618.667	1.551.967	47.928.306
11	2.170.634	599.262	1.571.371	46.356.934
12	2.170.634	579.615	1.591.019	44.765.916
13	2.170.634	559.722	1.610.912	43.155.004
14	2.170.634	539.580	1.631.053	41.523.951
15	2.170.634	519.187	1.651.447	39.872.504
16	2.170.634	498.538	1.672.095	38.200.408
17	2.170.634	477.631	1.693.002	36.507.406
18	2.170.634	456.463	1.714.170	34.793.236
19	2.170.634	435.030	1.735.603	33.057.633
20	2.170.634	413.330	1.757.304	31.300.329
21	2.170.634	391.358	1.779.276	29.521.053
22	2.170.634	369.111	1.801.523	27.719.530
23	2.170.634	346.586	1.824.048	25.895.482
24	2.170.634	323.779	1.846.854	24.048.628
25	2.170.634	300.687	1.869.946	22.178.682
26	2.170.634	277.307	1.893.327	20.285.355
27	2.170.634	253.634	1.917.000	18.368.355
28	2.170.634	229.665	1.940.968	16.427.387
29	2.170.634	205.397	1.965.237	14.462.150
30	2.170.634	180.825	1.989.809	12.472.341
31	2.170.634	155.945	2.014.688	10.457.653
32	2.170.634	130.755	2.039.878	8.417.775
33	2.170.634	105.250	2.065.384	6.352.391
34	2.170.634	79.426	2.091.208	4.261.183
35	2.170.634	53.279	2.117.355	2.143.829
36	2.170.634	26.805	2.143.829	0
		15.529.471	**62.613.338**	

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	
INTERES	8.200.181	5.330.315	1.998.975	**15.529.471**
AMORTIZACIÓN	17.847.422	20.717.288	24.048.628	**62.613.338**
	26.047.603	**26.047.603**	**26.047.603**	

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.6 LEASING FINANCIERO EN PESOS

El restaurante Infantil manejara un leasing para los equipos por un valor de ($60.000.00) mediante el pago de 60 cuotas d; con la opción de que al final del leasing se pueda comprar el activo por un valor aproximado de $ 5.292.336 pesos como lo muestra en la siguiente tabla.

Cuadro 13 Cuadro Leasing Financiero en Pesos

Valor Activo	60.000.000
% Opcion compra	25,00%
Valor Opcion Compra	15.000.000
DTF (%)	4,06%
SPREAD (%)	18,36%
TASA EA(%)	23,17%
Tasa Nominal Mes	21,02%
Tasa Mes	1,75%
Meses Año	12
No. Cuotas	60
Valor Opcion Compra	5.292.336
Valor Calculo Cuota	54.707.664

No Cuota	Cuota	Interes	Amortización	Saldo
0				60.000.000
1	1.480.572	1.050.888	429.685	59.570.315
2	1.480.572	1.043.362	437.211	59.133.104
3	1.480.572	1.035.704	444.868	58.688.236
4	1.480.572	1.027.912	452.660	58.235.576
5	1.480.572	1.019.984	460.588	57.774.987
6	1.480.572	1.011.917	468.656	57.306.332
7	1.480.572	1.003.708	476.864	56.829.468
8	1.480.572	995.356	485.216	56.344.252
9	1.480.572	986.858	493.715	55.850.537
10	1.480.572	978.211	502.362	55.348.175
11	1.480.572	969.412	511.161	54.837.014
12	1.480.572	960.459	520.114	54.316.901
13	1.480.572	951.349	529.223	53.787.678
14	1.480.572	942.080	538.492	53.249.185
15	1.480.572	932.648	547.924	52.701.261
16	1.480.572	923.052	557.521	52.143.740
17	1.480.572	913.287	567.286	51.576.455
18	1.480.572	903.351	577.222	50.999.233
19	1.480.572	893.241	587.331	50.411.902
20	1.480.572	882.954	597.618	49.814.283
21	1.480.572	872.487	608.086	49.206.198
22	1.480.572	861.836	618.736	48.587.461
23	1.480.572	850.999	629.573	47.957.888
24	1.480.572	839.972	640.600	47.317.288
25	1.480.572	828.752	651.820	46.665.468
26	1.480.572	817.336	663.236	46.002.232
27	1.480.572	805.720	674.853	45.327.379
28	1.480.572	793.900	686.673	44.640.706
29	1.480.572	781.873	698.700	43.942.006
30	1.480.572	769.635	710.937	43.231.069
31	1.480.572	757.183	723.389	42.507.680
32	1.480.572	744.513	736.059	41.771.620
33	1.480.572	731.621	748.951	41.022.669
34	1.480.572	718.504	762.069	40.260.600
35	1.480.572	705.156	775.416	39.485.184
36	1.480.572	691.575	788.998	38.696.186
37	1.480.572	677.756	802.817	37.893.369
38	1.480.572	663.694	816.878	37.076.492
39	1.480.572	649.387	831.185	36.245.306
40	1.480.572	634.829	845.743	35.399.563
41	1.480.572	620.016	860.556	34.539.006
42	1.480.572	604.944	875.629	33.663.377
43	1.480.572	589.607	890.965	32.772.412
44	1.480.572	574.002	906.570	31.865.841
45	1.480.572	558.124	922.449	30.943.393
46	1.480.572	541.967	938.605	30.004.787
47	1.480.572	525.528	955.045	29.049.742
48	1.480.572	508.800	971.772	28.077.970
49	1.480.572	491.780	988.793	27.089.177
50	1.480.572	474.461	1.006.111	26.083.066
51	1.480.572	456.839	1.023.733	25.059.333
52	1.480.572	438.909	1.041.663	24.017.670
53	1.480.572	420.664	1.059.908	22.957.762
54	1.480.572	402.100	1.078.472	21.879.290
55	1.480.572	383.211	1.097.361	20.781.929
56	1.480.572	363.991	1.116.581	19.665.347
57	1.480.572	344.434	1.136.138	18.529.209
58	1.480.572	324.535	1.156.037	17.373.172
59	1.480.572	304.288	1.176.285	16.196.887
60	1.480.572	283.685	1.196.887	15.000.000
		43.834.347	45.000.000	

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INTERES	12.083.770	10.767.257	9.145.767	7.640.433	4.197.119	43.834.347
AMORTIZACIÓN	5.683.099	6.999.613	8.621.102	11.607.009	12.089.177	45.000.000
	17.766.869	17.766.869	17.766.869	19.247.442	16.286.297	

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.7 PROYECCIÓN DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

Hace referencia a los gastos de administración y ventas que se deben asumir para el funcionamiento del Restaurante Infantil. Los gastos de administración incluyen alquiler del local, papelería, honorarios, telefonía y servicios públicos. Cada una de estas variables refleja los gastos administrativos y de ventas que deben realizarse

para el funcionamiento del lugar. Las variables se organizan por departamentos en la organización.

Cuadro 14 Cuadro Proyección de Gastos de Administración y Ventas

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Alquiler local	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000	3.600.000	3.711.240	3.820.722	3.928.466	4.034.535
Servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energia)	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	140.000	1.680.000	1.731.912	1.783.003	1.833.284	1.882.783
Gas natural (Gases de occidente)	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	7.846	94.155	97.064	99.928	102.746	105.520
Telefonia, televisión e internet (Triple play)	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	43.877	526.524	542.794	558.806	574.564	590.078
Celulares	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	540.000	556.686	573.108	589.270	605.180
Mantenimiento de equipos de computación y comunicación	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	56.782	681.384	702.439	723.161	743.554	763.630
Seguridad (vigilancia)	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	41.265	495.180	510.481	525.540	540.360	554.950
Utiles de oficina y papeleria	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	352.410	4.228.917	4.359.590	4.488.198	4.614.766	4.739.364
Honorarios	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	190.900	2.290.800	2.361.586	2.431.252	2.499.814	2.567.309
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**1.178.080**	**14.136.960**	**14.594.997**	**15.045.983**	**15.489.839**	**15.626.150**
GASTOS DE VENTAS	**ENE**	**FEB.**	**MAR.**	**ABR.**	**MAY.**	**JUN.**	**JUL.**	**AGO.**	**SEP.**	**OCT.**	**NOV.**	**DIC.**	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
Alquiler local	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	150.000	1.800.000	1.855.620	1.910.361	1.964.233	2.017.267
Servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energia)	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	70.000	840.000	865.956	891.502	916.642	941.391
Telefonia, televisión e internet (Triple play)	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	45.000	540.000	556.686	573.108	589.270	605.180
Seguridad (vigilancia)	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	18.340	220.080	226.880	233.573	240.160	246.645
Pendones	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	412.960	4.955.520	5.108.646	5.259.351	5.407.664	5.553.671
Pagina web	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	237.452	2.849.424	2.937.471	3.024.127	3.109.407	3.193.361
Anuncios en directorio	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	30.972	371.664	383.148	394.451	405.575	416.525
Radio (propagadas semanales)	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	154.860	1.858.320	1.915.742	1.972.256	2.027.874	2.082.627
TOTAL GASTOS DE VENTAS	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**1.119.584**	**13.435.008**	**13.850.150**	**14.258.729**	**14.660.825**	**15.056.668**
GASTOS DEPRECIACION	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	**25.157.061**	25.157.061	25.157.061	16.673.328	16.673.328
GASTOS DIFERIDOS	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	**9.924.500**	1.216.390	1.252.273	1.287.587	1.322.352
GASTOS AL ESTADO DE RESULTADO	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**5.221.127**	**62.653.529**	**54.818.598**	**55.714.046**	**48.111.580**	**48.678.497**
GASTOS AL FLUJO DE CAJA	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**2.297.664**	**27.571.968**	**28.445.147**	**29.304.712**	**30.150.664**	**30.682.817**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.8 PROYECCIÓN DE NÓMINA

Se planea las nóminas administrativas y de producción en un periodo de 5 años que representan los gastos nominales para las personas que laboran directamente en la empresa para su buen funcionamiento y empeño para la unidad de producción y refleja los valores en que se cancelan a las personas que se contratan directamente por el restaurante Infantil. En los respectivos estudios se tienen en cuenta las prestaciones de ley, donde se detallan los datos asignados al flujo de caja. Los registros financieros que se establezcan para los sueldos de los empleados debe establecer la cantidad pagada a cada uno de los empleados teniendo en cuenta la totalidad de sus prestaciones legales.

5.8.1 Nómina Administrativa y Ventas

Son las reparticiones fundamentales para el funcionamiento normal de la unidad de producción y comercialización, la proyección de los gastos de nómina están representados en los salarios del gerente, Contador, auxiliar contable y secretaria con sus respectivos parafiscales y prestaciones sociales de acuerdo a la ley Colombiana.

5.8.2 Nómina de Producción

En el cuadro está manifestada la proyección de nómina de producción necesarias para el funcionamiento normal de los menús de acuerdo a el restaurante enfocado en una filosofía Infantil, la proyección de los gastos de la nómina, están representado el salario del Chef Jefes operarios y ayudante de cocina con las respectivas prestaciones sociales y parafiscales de ley Colombiana.

5.8.3 Nómina de Servicios

Son pagos necesarios que deben realizarse para el buen funcionamiento del establecimiento de alimentos. Su proyección hace referencia a los pagos que deben efectuarse a los prestadores de servicio del establecimiento, meseros, vigilante, jefe y aseadora con sus respectivas prestaciones sociales de ley.

Cuadro 15 Cuadro Proyección de Nómina Administrativa en Pesos

CARGO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gerente	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	24.000.000	24.741.600	25.471.477	26.189.773	26.896.897
Contador	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	18.000.000	18.556.200	19.103.608	19.642.330	20.172.673
Secretaria	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	12.000.000	12.370.800	12.735.739	13.094.886	13.448.448
Auxiliar contable	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	9.600.000	9.896.640	10.188.591	10.475.909	10.758.759
TOTAL	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**5.300.000**	**63.600.000**	**65.565.240**	**67.499.415**	**69.402.898**	**71.276.776**
DATOS AL ESTADO RESULTADOS																	
PERSONAS CON AUXILIO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					
SMMLV	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	63.600.000	65.565.240	67.499.415	69.402.898	71.276.776
Auxilio	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	1.746.821	1.800.798	1.853.921	1.906.202	1.957.669
Cesantias	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	453.797	5.445.568	5.613.836	5.779.445	5.942.425	6.102.870
Intereses de Cesantias	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	54.456	653.468	673.660	693.533	713.091	732.344
Primas	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	453.616	5.443.390	5.611.591	5.777.133	5.940.048	6.100.429
Vacaciones	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	220.833	2.650.000	2.731.885	2.812.475	2.891.787	2.969.865
Salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pensiones	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	7.632.000	7.867.829	8.099.930	8.328.348	8.553.213
ARL	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	2.766.600	2.852.088	2.936.225	3.019.026	3.100.540
Caja de Compensacion Familiar	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	2.544.000	2.622.610	2.699.977	2.776.116	2.851.071
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**7.706.821**	**92.481.847**	**95.339.536**	**98.152.053**	**100.919.940**	**103.644.779**
DATOS AL FLUJO DE CAJA																	
SMMLV	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	5.300.000	63.600.000	65.565.240	67.499.415	69.402.898	71.276.776
Auxilio	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	145.568	1.746.821	1.800.798	1.853.921	1.906.202	1.957.669
Cesantias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5.445.568	5.613.836	5.779.445	5.942.425
Intereses de Cesantias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	653.468	673.660	693.533	713.091
Primas	0	0	0	0	0	2.721.695	0	0	0	0	0	2.721.695	5.443.390	5.611.591	5.777.133	5.940.048	6.100.429
Vacaciones	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.650.000	2.650.000	2.731.885	2.812.475	2.891.787	2.969.865
Salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pensiones	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	636.000	7.632.000	7.867.829	8.099.930	8.328.348	8.553.213
ARL	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	230.550	2.766.600	2.852.088	2.936.225	3.019.026	3.100.540
Caja de Compensacion Familiar	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	212.000	2.544.000	2.622.610	2.699.977	2.776.116	2.851.071
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	**6.524.118**	**6.524.118**	**6.524.118**	**6.524.118**	**6.524.118**	**9.245.813**	**6.524.118**	**6.524.118**	**6.524.118**	**6.524.118**	**6.524.118**	**11.895.813**	**86.382.811**	**95.151.076**	**97.966.571**	**100.737.402**	**103.465.080**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 16 Cuadro Proyección de Nómina de Producción

CARGO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Jefe de operarios	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	1.700.000	20.400.000	21.030.360	21.650.756	22.261.307	22.862.362
Chef	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	18.000.000	18.556.200	19.103.608	19.642.330	20.172.673
Ayudante de cocina	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	9.600.000	9.896.640	10.188.591	10.475.909	10.758.759
TOTAL	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**4.000.000**	**48.000.000**	**49.483.200**	**50.942.954**	**52.379.546**	**53.793.793**
DATOS AL ESTADO RESULTADOS																	
PERSONAS CON AUXILIO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
SMMLV	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	48.000.000	49.483.200	50.942.954	52.379.546	53.793.793
Auxilio	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	873.410	900.399	926.961	953.101	978.835
Cesantias	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	339.399	4.072.784	4.198.633	4.322.493	4.444.387	4.564.386
Intereses de Cesantias	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	40.728	488.734	503.836	518.699	533.326	547.726
Primas	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	339.263	4.071.155	4.196.954	4.320.764	4.442.609	4.562.560
Vacaciones	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	166.667	2.000.000	2.061.800	2.122.623	2.182.481	2.241.408
Salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pensiones	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	5.760.000	5.937.984	6.113.155	6.285.545	6.455.255
ARL	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	2.088.000	2.152.519	2.216.019	2.278.510	2.340.030
Caja de Compensacion Familiar	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	1.920.000	1.979.328	2.037.718	2.095.182	2.151.752
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**5.772.841**	**69.274.083**	**71.414.653**	**73.521.385**	**75.594.688**	**77.635.745**
DATOS AL FLUJO DE CAJA																	
SMMLV	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	48.000.000	49.483.200	50.942.954	52.379.546	53.793.793
Auxilio	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	72.784	873.410	900.399	926.961	953.101	978.835
Cesantias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4.072.784	4.198.633	4.322.493	4.444.387
Intereses de Cesantias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	488.734	503.836	518.699	533.326
Primas	0	0	0	0	0	2.035.578	0	0	0	0	0	2.035.578	4.071.155	4.196.954	4.320.764	4.442.609	4.562.560
Vacaciones	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.000.000	2.000.000	2.061.800	2.122.623	2.182.481	2.241.408
Salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pensiones	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	5.760.000	5.937.984	6.113.155	6.285.545	6.455.255
ARL	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	174.000	2.088.000	2.152.519	2.216.019	2.278.510	2.340.030
Caja de Compensacion Familiar	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	1.920.000	1.979.328	2.037.718	2.095.182	2.151.752
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	**4.886.784**	**4.886.784**	**4.886.784**	**4.886.784**	**4.886.784**	**6.922.362**	**4.886.784**	**4.886.784**	**4.886.784**	**4.886.784**	**4.886.784**	**8.922.361**	**64.712.565**	**71.273.702**	**73.382.662**	**75.458.166**	**77.501.346**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 17 Cuadro Proyección de Nómina de Servicios

CARGO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Meseros	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	7.303.198	7.528.866	7.750.968	7.969.545	8.184.723
Recreativos	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	7.303.198	7.528.866	7.750.968	7.969.545	8.184.723
Vigilante	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	7.303.198	7.528.866	7.750.968	7.969.545	8.184.723
Aseadora	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	608600	7.303.198	7.528.866	7.750.968	7.969.545	8.184.723
TOTAL	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**1.825.799**	**21.909.593**	**22.586.599**	**23.252.904**	**23.908.636**	**24.554.169**
DATOS AL ESTADO RESULTADOS																	
PERSONAS CON AUXILIO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
SMMLV	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	21.909.593	22.586.599	23.252.904	23.908.636	24.554.169
Auxilio	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	3.493.642	3.601.595	3.707.842	3.812.403	3.915.338
Cesantias	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	176.411	2.116.936	2.182.350	2.246.729	2.310.087	2.372.459
Intereses de Cesantias	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	21.169	254.032	261.882	269.607	277.210	284.695
Primas	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	176.341	2.116.089	2.181.477	2.245.830	2.309.163	2.371.510
Vacaciones	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	76.075	912.900	941.108	968.871	996.193	1.023.090
Salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pensiones	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	2.629.151	2.710.392	2.790.348	2.869.036	2.946.500
ARL	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	953.067	982.517	1.011.501	1.040.026	1.068.106
Caja de Compensacion Familiar	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	876.384	903.464	930.116	956.345	982.167
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**2.938.487**	**35.261.794**	**36.351.383**	**37.423.749**	**38.479.099**	**39.518.035**
DATOS AL FLUJO DE CAJA																	
SMMLV	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	1.825.799	21.909.593	22.586.599	23.252.904	23.908.636	24.554.169
Auxilio	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	291.137	3.493.642	3.601.595	3.707.842	3.812.403	3.915.338
Cesantias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.116.936	2.182.350	2.246.729	2.310.087
Intereses de Cesantias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	254.032	261.882	269.607	277.210
Primas	0	0	0	0	0	1.058.045	0	0	0	0	0	1.058.045	2.116.089	2.181.477	2.245.830	2.309.163	2.371.510
Vacaciones	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	912.900	912.900	941.108	968.871	996.193	1.023.090
Salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pensiones	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	219.096	2.629.151	2.710.392	2.790.348	2.869.036	2.946.500
ARL	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	79.422	953.067	982.517	1.011.501	1.040.026	1.068.106
Caja de Compensacion Familiar	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	73.032	876.384	903.464	930.116	956.345	982.167
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	**2.488.486**	**2.488.486**	**2.488.486**	**2.488.486**	**2.488.486**	**3.546.531**	**2.488.486**	**2.488.486**	**2.488.486**	**2.488.486**	**2.488.486**	**4.459.431**	**32.890.826**	**36.278.121**	**37.351.644**	**38.408.138**	**39.448.178**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.9 PROYECCIÓN DE VENTAS Y COSTOS EN PESOS

Cuadro 18 Cuadro Proyección Ventas y Costos en Pesos

ITEM	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.800	1.861	1.924	1.990	2.058
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	2.250	2.327	2.406	2.487	2.572
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	1.350	1.396	1.443	1.492	1.543
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	131	131	131	131	131	131	131	131	131	131	131	131	1.575	1.629	1.684	1.741	1.800
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2.520	2.606	2.694	2.786	2.881
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188	2.250	2.327	2.406	2.487	2.572
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.800	1.861	1.924	1.990	2.058
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	142	142	142	142	142	142	142	142	142	142	142	142	1.701	1.759	1.819	1.880	1.944
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	1.350	1.396	1.443	1.492	1.543
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.320	1.365	1.411	1.459	1.509
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	1.980	2.047	2.117	2.189	2.263
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	225	2.700	2.792	2.887	2.985	3.086
TOTAL	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**1.883**	**22.596**	**23.364**	**24.159**	**24.980**	**25.829**
PRECIOS DE VENTA																	
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.303	17.838	18.364	18.882	19.392
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	47.900	49.380	50.837	52.271	53.682
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	41.500	42.783	44.045	45.287	46.509
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	38.500	39.690	40.861	42.013	43.147
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	41.900	43.194	44.468	45.723	46.957
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	45.500	46.906	48.290	49.651	50.992
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	33.550	34.587	35.607	36.612	37.600
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	25.950	26.752	27.541	28.317	29.082
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	50.850	52.421	53.968	55.489	56.988
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	30.150	31.082	31.999	32.901	33.789
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	33.450	34.484	35.501	36.502	37.488
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	27.350	28.195	29.027	29.846	30.651
COSTOS UNITARIOS																	
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.528	12.915	13.296	13.671	14.040
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	36.771	37.908	39.026	40.126	41.210
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	31.828	32.811	33.779	34.732	35.670
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	29.781	30.701	31.607	32.498	33.375
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	29.238	30.141	31.031	31.906	32.767
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	31.178	32.142	33.090	34.023	34.942
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	24.618	25.379	26.128	26.864	27.590
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	21.476	22.140	22.793	23.436	24.069
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	42.636	43.954	45.250	46.527	47.783
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.150	25.927	26.692	27.444	28.185
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	28.365	29.241	30.104	30.953	31.788
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.242	22.930	23.606	24.272	24.927
VENTAS TOTALES																	
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	2.595.509	31.146.111	33.200.216	35.341.729	37.573.871	39.900.370
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	8.981.291	107.775.498	114.883.356	122.293.677	130.017.599	138.068.029
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	4.668.766	56.025.197	59.720.093	63.572.218	67.587.363	71.772.237
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	5.053.161	60.637.937	64.637.046	68.806.329	73.152.054	77.681.483
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	8.798.908	105.586.901	112.550.421	119.810.261	127.377.333	135.264.283
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	8.531.226	102.374.713	109.126.387	116.165.366	123.502.231	131.149.243
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	5.032.559	60.390.702	64.373.505	68.525.789	72.853.796	77.364.757
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	3.678.367	44.140.405	47.051.491	50.086.453	53.249.853	56.546.978
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	5.720.607	68.647.280	73.174.609	77.894.591	82.814.319	87.942.016
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	3.316.496	39.797.952	42.422.651	45.159.039	48.011.230	50.983.989
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	5.519.284	66.231.411	70.599.412	75.153.286	79.899.877	84.847.118
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	6.153.769	73.845.226	78.715.363	83.792.740	89.084.989	94.600.953
TOTAL	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**68.049.944**	**816.599.333**	**870.454.549**	**926.601.478**	**985.124.516**	**1.046.121.456**

COSTOS TOTALES																	
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	1.879.143	22.549.711	24.036.877	25.587.328	27.203.393	28.887.773
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	6.894.631	82.735.576	88.192.036	93.880.687	99.810.079	105.990.119
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	3.580.644	42.967.733	45.801.481	48.755.814	51.835.172	55.044.702
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	3.908.726	46.904.708	49.998.102	53.223.129	56.584.638	60.088.246
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	6.139.987	73.679.845	78.539.075	83.605.081	88.885.477	94.389.088
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	5.845.908	70.150.898	74.777.392	79.600.758	84.628.246	89.868.258
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	3.692.727	44.312.719	47.235.169	50.281.979	53.457.728	56.767.724
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	3.044.275	36.531.300	38.940.561	41.452.344	44.070.425	46.799.177
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	4.796.591	57.559.095	61.355.152	65.312.744	69.437.818	73.737.269
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	2.766.467	33.197.604	35.387.006	37.669.574	40.048.739	42.528.477
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	4.680.176	56.162.107	59.866.031	63.727.570	67.752.527	71.947.628
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	5.004.529	60.054.346	64.014.966	68.144.123	72.448.024	76.933.861
TOTAL	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**52.233.803**	**626.805.640**	**668.143.849**	**711.241.131**	**756.162.268**	**802.982.323**
COSTO UNITARIO SIN MANO DE OBRA																	
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.740	5.918	6.092	6.264	6.433
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	29.984	30.911	31.823	32.720	33.603
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.041	25.815	26.576	27.325	28.063
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	22.994	23.704	24.403	25.092	25.769
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	22.451	23.145	23.827	24.499	25.161
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	24.391	25.145	25.886	26.616	27.335
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	17.831	18.382	18.924	19.458	19.983
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	14.689	15.143	15.590	16.029	16.462
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	35.849	36.957	38.047	39.120	40.176
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.363	18.930	19.488	20.038	20.579
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	21.578	22.244	22.900	23.546	24.182
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.455	15.933	16.403	16.865	17.321
COSTOS TOTALES SIN MANO DE OBRA																	
BROCHETAS DE POLLO GRATINADAS	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	861.063	10.332.750	11.014.201	11.724.650	12.465.165	13.236.983
NUGETS DE POLLO CON PALOS DE ZANAHORIA	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	5.622.031	67.464.375	71.913.691	76.552.340	81.387.294	86.426.632
ALITAS CROCANTES CON YUCAS CROCANTES	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	2.817.084	33.805.013	36.034.473	38.358.805	40.781.501	43.306.610
FILETE DE POLLO CON PAPAS CROCANTES	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	3.017.906	36.214.868	38.603.260	41.093.286	43.688.688	46.393.805
POLLO AL HORNO CON CALABAZAS	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	4.714.675	56.576.100	60.307.328	64.197.331	68.251.958	72.477.982
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO APANADO CON PALITOS DE ZANAHORIA)	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	4.573.308	54.879.698	58.499.046	62.272.410	66.205.461	70.304.771
CHICKER TENDER (MUSLITOS DE POLLO BBQ CON PALITOS DE ZANAHORIA)	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	2.674.647	32.095.758	34.212.492	36.419.301	38.719.500	41.116.934
MINI ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA BECHAMEL CON MONEDITAS DE PLATANO	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	2.082.189	24.986.273	26.634.132	28.352.114	30.142.799	32.009.181
CARNE ASADA EN LA PARRILLA, TOCINO, LECHUGA ENVUELTO EN TORTILLA DE HARINA	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	4.033.031	48.396.375	51.588.145	54.915.735	58.384.147	61.999.177
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO CON PALITOS DE ZANAHORIA EN SALSA DE QUESO	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	2.019.875	24.238.500	25.837.044	27.503.610	29.240.705	31.051.231
MASITAS DE CARNE RELLENAS DE ZANAHORIA Y HABICHUELA CON YUCAS CROCANTES	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	3.560.288	42.723.450	45.541.087	48.478.624	51.540.476	54.731.759
CARNE AL HORNO CON BUDIN DE VEGETALES	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	3.477.409	41.728.905	44.480.951	47.350.106	50.340.682	53.457.676
TOTAL	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**39.453.505**	**473.442.063**	**504.665.851**	**537.218.313**	**571.148.376**	**606.512.742**
PRECIO PROMEDIO	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	36.139	37.256	38.355	39.436	40.501
COSTO PROMEDIO	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	27.740	28.597	29.440	30.271	31.088

Fuente: Elaboración Propia.2014

5.10 ESTADOS FINANCIEROS

Los estados Financieros tiene como fin último estandarizar la información económico financiera de la empresa de manera tal que cualquier se logre comprender la información reflejada. Ellos permiten obtener información para la toma de decisiones. Debe ser relevante que la información reúna condiciones técnicas con el objetivo de optimizar la toma de decisiones en el establecimiento de alimentos. Su importancia reside en que los estados reflejan hechos verificables, concretos, cuantificables y que pueden medirse. (Tanaka Nakasone, G., 2005)

5.10.1 Estado de Resultados sin Financiación en Pesos

En este estado, se analiza el resultado de la financiación de la empresa sin préstamos bancarios, teniendo en cuenta que el primer año de ventas, el resultado obtenido en el desarrollo de la actividad es de $ 816.199.333 Al realizar el proceso a un horizonte de cinco años, el valor aumenta significativamente cada año. El primer año de la empresa, se percibe una utilidad bruta de $189.793.692, valor que va en aumento con las ventas y costos anuales.

5.10.2 Estado de Resultados con Financiación en Pesos

Al interpretar el estado de resultados financiado por una entidad bancaria se presenta un resultado en el primer año de perdida debido a los egresos que deben asumirse. Al segundo año se presenta un incremento en la utilidad neta equivalente a 1.883.281. El análisis se realiza en un periodo equivalente a cinco, donde en el último año se obtiene una utilidad neta 28.201.608. El margen de utilidad neta se enfoca en la rentabilidad, y resalta la capacidad de mantener bajos los costos de operación relacionados con las ventas. Además toma en cuentas los gastos que intervienen en el estado de resultado con su financiación. (Carlberg, C., 2003)

Cuadro 19 Estado de Resultados sin Financiación en Pesos

INGRESOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	816.599.333	870.454.549	926.601.478	985.124.516	1.046.121.456
COSTOS	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	626.805.640	668.143.849	711.241.131	756.162.268	802.982.323
UTILIDAD BRUTA	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**189.793.692**	**202.310.700**	**215.360.347**	**228.962.248**	**243.139.133**
EGRESOS																	
NOMINA de ADMINISTRACION	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	92.481.847	95.339.536	98.152.053	100.919.940	103.644.779
NOMINA DE SERVICIOS	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	35.261.842	36.351.383	37.423.749	38.479.099	39.518.035
GASTOS ADMINISTRACIÓN	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	14.136.960	14.594.997	15.045.983	15.489.839	15.626.150
GASTOS DE VENTA	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	13.435.008	13.850.150	14.258.729	14.660.825	15.056.668
GASTOS DE DEPRECIACIÓN	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	25.157.061	25.157.061	25.157.061	16.673.328	16.673.328
GASTOS DIFERIDOS	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	9.924.500	1.216.390	1.252.273	1.287.587	1.322.352
ICA	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	7.186.074	7.660.000	8.154.093	8.669.096	9.205.869
TOTAL EGRESOS	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**197.583.292**	**194.169.518**	**199.443.941**	**196.179.715**	**201.047.180**
UTILIDAD OPERACIONAL	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(7.789.600)**	**8.141.182**	**15.916.406**	**32.782.533**	**42.091.953**
OTROS INGRESOS Y EGRESOS																	
GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS													0				
GASTOS FINANCIEROS LEASING													0				
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(7.789.600)**	**8.141.182**	**15.916.406**	**32.782.533**	**42.091.953**
IMPUESTO DE RENTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.035.296	3.979.102	8.195.633	10.522.988
CREE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	651.295	1.273.312	2.622.603	3.367.356
UTILIDAD NETA DDI	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(7.789.600)**	**5.454.592**	**10.663.992**	**21.964.297**	**28.201.608**
RESERVA LEGAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	545.459	1.066.399	2.196.430	2.820.161
UTILIDAD EJERCICIO	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(7.789.600)**	**4.909.133**	**9.597.593**	**19.767.868**	**25.381.448**
UTILIDAD ACUMULADA													(7.789.600)	(2.880.467)	6.717.126	26.484.993	51.866.441
RESERVA LEGAL ACUMULADA													0	545.459	1.611.858	3.808.288	6.628.449

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 20 Estado de Resultados con Financiación en Pesos

INGRESOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	68.049.944	816.599.333	870.454.549	926.601.478	985.124.516	1.046.121.456
COSTOS	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	52.233.803	626.805.640	668.143.849	711.241.131	756.162.268	802.982.323
UTILIDAD BRUTA	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**15.816.141**	**189.793.692**	**202.310.700**	**215.360.347**	**228.962.248**	**243.139.133**
EGRESOS																	
NOMINA ADMINISTRACION	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	7.706.821	92.481.847	95.339.536	98.152.053	100.919.940	103.644.779
NOMINA DE SERVICIOS	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	35.261.842	36.351.383	37.423.749	38.479.099	39.518.035
GASTOS ADMINISTRACIÓN	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	14.136.960	14.594.997	15.045.983	15.489.839	15.626.150
GASTOS DE VENTA	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	13.435.008	13.850.150	14.258.729	14.660.825	15.056.668
GASTOS DE DEPRECIACIÓN	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	2.096.422	25.157.061	25.157.061	25.157.061	16.673.328	16.673.328
GASTOS DIFERIDOS	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	827.042	9.924.500	1.216.390	1.252.273	1.287.587	1.322.352
ICA	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	598.840	7.186.074	7.660.000	8.154.093	8.669.096	9.205.869
TOTAL EGRESOS	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**16.465.274**	**197.583.292**	**194.169.518**	**199.443.941**	**196.179.715**	**201.047.180**
UTILIDAD OPERACIONAL	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(649.133)**	**(7.789.600)**	**8.141.182**	**15.916.406**	**32.782.533**	**42.091.953**
OTROS INGRESOS Y EGRESOS																	
GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS	782.874	765.522	747.954	730.165	712.155	693.919	675.455	656.760	637.832	618.667	599.262	579.615	8.200.181	5.330.315	1.998.975		
GASTOS FINANCIEROS LEASING													0				
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	**782.874**	**765.522**	**747.954**	**730.165**	**712.155**	**693.919**	**675.455**	**656.760**	**637.832**	**618.667**	**599.262**	**579.615**	**8.200.181**	**5.330.315**	**1.998.975**	**0**	**0**
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	**(1.432.007)**	**(1.414.655)**	**(1.397.087)**	**(1.379.299)**	**(1.361.288)**	**(1.343.052)**	**(1.324.589)**	**(1.305.894)**	**(1.286.965)**	**(1.267.800)**	**(1.248.396)**	**(1.228.748)**	**(15.989.781)**	**2.810.867**	**13.917.431**	**32.782.533**	**42.091.953**
IMPUESTO DE RENTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	702.717	3.479.358	8.195.633	10.522.988
CREE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	224.869	1.113.394	2.622.603	3.367.356
UTILIDAD NETA DDI	**(1.432.007)**	**(1.414.655)**	**(1.397.087)**	**(1.379.299)**	**(1.361.288)**	**(1.343.052)**	**(1.324.589)**	**(1.305.894)**	**(1.286.965)**	**(1.267.800)**	**(1.248.396)**	**(1.228.748)**	**(15.989.781)**	**1.883.281**	**9.324.679**	**21.964.297**	**28.201.608**
RESERVA LEGAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	188.328	932.468	2.196.430	2.820.161
UTILIDAD EJERCICIO	**(1.432.007)**	**(1.414.655)**	**(1.397.087)**	**(1.379.299)**	**(1.361.288)**	**(1.343.052)**	**(1.324.589)**	**(1.305.894)**	**(1.286.965)**	**(1.267.800)**	**(1.248.396)**	**(1.228.748)**	**(15.989.781)**	**1.694.953**	**8.392.211**	**19.767.868**	**25.381.448**
UTILIDAD ACUMULADA													(15.989.781)	(14.294.828)	(5.902.617)	13.865.251	39.246.698
RESERVA LEGAL ACUMULADA													0	188.328	1.120.796	3.317.226	6.137.387

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.11 FLUJOS DE CAJA

El flujo de caja permite obtener una cifra que se aproxima a la tesorería que genera una empresa, aunque esta proximidad dependerá del plazo en que se cobren y paguen los ingresos y los gastos que formen parta de la utilidad. Este proceso se calcula añadiendo a la utilidad neta gastos que no presenten desembolsos.

5.11.1 Análisis de resultados de VPN, TIR Y B/C. sin Financiación

Al realizar el análisis a una proyección de cinco años es posible determinar que el Valor Presente Neto (VPN) es mayor a cero, lo que indica que el proyecto es viable. También al analizar la tasa interna de retorno (TIR) el porcentaje que se obtiene es de 61.77% valor que se relacionada con el costo de oportunidad que equivale al 23% por medio del análisis de la variable Beneficio Costo (B/C) que equivale a 1.9, lo que permite analizar que por cada peso invertido en el Restaurante Infantil se recupera 1.9 veces la inversión

5.11.2 Análisis de resultados de VPN, TIR Y B/C. con Financiación

Al realizar la financiación, se puede determinar que la rentabilidad mínima esperada equivale al 23% teniendo en cuenta el costo de oportunidad. Para la tasa interna de retorno (TIR) el porcentaje que se obtiene es de 91.84%. Este resultado es mayor que la tasa mínima de rentabilidad que equivale al 23%. La relación Beneficio Costo permite analizar que por cada peso invertido el Restaurante Infantil recupera dos pesos con 78 centavos lo cual indica que el proyecto es viable.

Cuadro 21 Flujo de Caja sin Financiación en Pesos

INGRESOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
RECAUDOS	62.950.482	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	1.052.172.344	1.148.542.519	1.222.666.012	1.299.926.787	1.380.453.638
INC COBRADO	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	86.332.090	92.025.743	97.961.679	104.148.821	110.597.508
TOTAL INGRESOS	**70.144.823**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**1.138.504.434**	**1.240.568.262**	**1.320.627.691**	**1.404.075.608**	**1.491.051.146**
EGRESOS																	
NOMINA DE ADMINISTRACION	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	9.245.813	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	11.895.813	86.382.811	95.151.076	97.966.571	100.737.402	103.465.080
NOMINA DE SERVICIOS	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	35.261.842	36.351.383	37.423.749	38.479.099	39.518.035
GASTOS DE ADMINISTRACION	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	14.136.960	14.594.997	15.045.983	15.489.839	15.626.150
GASTOS DE VENTAS	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	13.435.008	13.850.150	14.258.729	14.660.825	15.056.668
POLIZA													0	1.216.390	1.252.273	1.287.587	1.322.352
INC DECLARADO	0	0	14.388.682	0	14.388.682	0	14.388.682	0	14.388.682	0	14.388.682	0	71.943.408	91.076.801	96.972.357	103.117.631	109.522.727
IMPUESTOS													0	12.891.106	17.852.410	20.816.467	26.096.427
CREE													0	4.125.154	5.712.771	6.661.270	8.350.857
ICA													0	9.496.530	10.122.832	10.775.785	11.456.370
PAGOS	53.339.910	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	812.058.448	881.248.692	938.114.509	997.387.097	1.059.165.324
TOTAL EGRESOS	**65.100.180**	**80.734.682**	**95.123.363**	**80.734.682**	**95.123.363**	**83.456.377**	**95.123.363**	**80.734.682**	**95.123.363**	**80.734.682**	**95.123.363**	**86.106.376**	**1.033.218.476**	**1.160.002.279**	**1.234.722.184**	**1.309.413.003**	**1.389.579.989**
Flujo Operacional	**5.044.643**	**16.388.919**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**13.667.224**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**11.017.225**	**105.285.957**	**80.565.984**	**85.905.507**	**94.662.605**	**101.471.157**
FLUJO DE CAJA FINANCIERO																	
Gatos financieros del prestamo													0				
Gastos financieros del leasing													0				
Amortizacion prestamo													0				
Amortiacion Leasing													0				
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
FLUJO DE CAJA NETO	**5.044.643**	**16.388.919**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**13.667.224**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**11.017.225**	**105.285.957**	**80.565.984**	**85.905.507**	**94.662.605**	**101.471.157**
SALDO INICIAL CAJA	20.398.413	25.443.056	41.831.975	43.832.213	60.221.132	62.221.370	75.888.594	77.888.832	94.277.751	96.277.989	112.666.908	114.667.145	20.398.413	125.684.370	206.250.354	292.155.861	386.818.466
SALDO FINAL DE CAJA	**25.443.056**	**41.831.975**	**43.832.213**	**60.221.132**	**62.221.370**	**75.888.594**	**77.888.832**	**94.277.751**	**96.277.989**	**112.666.908**	**114.667.145**	**125.684.370**	**125.684.370**	**206.250.354**	**292.155.861**	**386.818.466**	**488.289.623**

EVALUACIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO DE CAJA NETO	(139.140.752)	105.285.957	80.565.984	85.905.507	94.662.605	101.471.157
DTF (%)	4,06%					
SPREAD (%)	18,20%					
CDO (%)	23,00%					
VPN($)	123.286.700					
TIR(%)	61,77%					
B/C (VECES)	1,9					

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 22 Flujo de Caja con Financiación en Pesos

INGRESOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
RECAUDOS	62.950.482	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	89.929.260	1.052.172.344	1.148.542.519	1.222.666.012	1.299.926.787	1.380.453.638
INC COBRADO	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	7.194.341	86.332.090	92.025.743	97.961.679	104.148.821	110.597.508
TOTAL INGRESOS	**70.144.823**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**97.123.601**	**1.138.504.434**	**1.240.568.262**	**1.320.627.691**	**1.404.075.608**	**1.491.051.146**
EGRESOS																	
NOMINA DE ADMINISTRACION	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	9.245.813	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	6.524.118	11.895.813	86.382.811	95.151.076	97.966.571	100.737.402	103.465.080
NOMINA DE SERVICIOS	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	2.938.487	35.261.842	36.351.383	37.423.749	38.479.099	39.518.035
GASTOS DE ADMINISTRACION	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	1.178.080	14.136.960	14.594.997	15.045.983	15.489.839	15.626.150
GASTOS DE VENTAS	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	1.119.584	13.435.008	13.850.150	14.258.729	14.660.825	15.056.668
POLIZA													0	1.216.390	1.252.273	1.287.587	1.322.352
INC DECLARADO	0	0	14.388.682	0	14.388.682	0	14.388.682	0	14.388.682	0	14.388.682	0	71.943.408	91.076.801	96.972.357	103.117.631	109.522.727
IMPUESTOS													0	10.841.061	16.519.831	20.316.723	26.096.427
CREE													0	3.469.139	5.286.346	6.501.351	8.350.857
ICA													0	9.496.530	10.122.832	10.775.785	11.456.370
PAGOS	53.339.910	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	68.974.412	812.058.448	881.248.692	938.114.509	997.387.097	1.059.165.324
TOTAL EGRESOS	**65.100.180**	**80.734.682**	**95.123.363**	**80.734.682**	**95.123.363**	**83.456.377**	**95.123.363**	**80.734.682**	**95.123.363**	**80.734.682**	**95.123.363**	**86.106.376**	**1.033.218.476**	**1.157.296.219**	**1.232.963.180**	**1.308.753.341**	**1.389.579.989**
Flujo Operacional	**5.044.643**	**16.388.919**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**13.667.224**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**16.388.919**	**2.000.238**	**11.017.225**	**105.285.957**	**83.272.043**	**87.664.511**	**95.322.267**	**101.471.157**
FLUJO DE CAJA FINANCIERO																	
Gatos financieros del prestamo	782.874	765.522	747.954	730.165	712.155	693.919	675.455	656.760	637.832	618.667	599.262	579.615	8.200.181	5.330.315	1.998.975	0	0
Gastos financieros del leasing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortizacion prestamo	1.387.760	1.405.111	1.422.680	1.440.468	1.458.479	1.476.715	1.495.178	1.513.873	1.532.802	1.551.967	1.571.371	1.591.019	17.847.422	20.717.288	24.048.628		
Amortiacion Leasing													0				
TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**2.170.634**	**26.047.603**	**26.047.603**	**26.047.603**	**0**	**0**
FLUJO DE CAJA NETO	**2.874.010**	**14.218.286**	**(170.396)**	**14.218.286**	**(170.396)**	**11.496.591**	**(170.396)**	**14.218.286**	**(170.396)**	**14.218.286**	**(170.396)**	**8.846.591**	**79.238.354**	**57.224.440**	**61.616.908**	**95.322.267**	**101.471.157**
SALDO INICIAL CAJA	20.398.413	23.272.422	37.490.708	37.320.312	51.538.598	51.368.202	62.864.792	62.694.397	76.912.682	76.742.286	90.960.572	90.790.176	20.398.413	99.636.767	156.861.207	218.478.115	313.800.382
SALDO FINAL DE CAJA	**23.272.422**	**37.490.708**	**37.320.312**	**51.538.598**	**51.368.202**	**62.864.792**	**62.694.397**	**76.912.682**	**76.742.286**	**90.960.572**	**90.790.176**	**99.636.767**	**99.636.767**	**156.861.207**	**218.478.115**	**313.800.382**	**415.271.539**

EVALUACIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO DE CAJA NETO	(76.527.413)	79.238.354	57.224.440	61.616.908	95.322.267	101.471.157
DTF (%)	4,06%					
SPREAD (%)	18,20%					
CDO (%)	23,00%					
VPN($)	136.529.131					
TIR(%)	91,84%					
B/C (VECES)	2,78					

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.12 PROYECCIÓN BALANCE GENERAL

La proyección del balance general muestra la situación financiera de una empresa a un horizonte de cinco años. Los estados muestran el nivel de financiamiento de la empresa relacionando activos pasivos y patrimonio. Esta información permite conocer el financiamiento y la información estimativa para la toma de decisiones. El proceso económico y financiero se proyecta para dar a conocer datos económicos proyectados para determinar el análisis de las cuentas que hacen parte del balance.

5.12.1 Proyección Balance General sin Financiación en Pesos

El Balance analiza la situación financiera en cada uno de los años presupuestado para el estudio del restaurante temático Infantil. El valor total que se muestra en el total de los activos corrientes del balance inicial es de $20.398.413, con un aumento anual reflejado hasta el año cinco en donde finaliza con un saldo de $449.833.260.

5.12.2 Proyección Balance General con Financiación en Pesos

En la proyección, se analiza el aumento anual que tienen los activos corrientes. Al analizar el aumento anual que se presenta en el balance se reconoce la viabilidad de la empresa. La capacidad financiera de la empresa es apta para el cubrimiento de pasivos, según sea el caso.

Cuadro 23 Proyección Balance General sin Financiación en Pesos

ACTIVOS	BALANCE INICIAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS CORRIENTES						
Caja Bancos	20.398.413	125.684.370	206.250.354	292.155.861	386.818.466	488.289.623
CUENTAS POR COBRAR	0	26.978.778	28.758.045	30.613.025	32.546.507	34.561.721
INVENTARIOS	0	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**	**152.663.148**	**235.008.398**	**322.768.886**	**419.364.972**	**522.851.344**
ACTIVOS NO CORRIENTES						
ACTIVOS FIJOS						
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200	25.451.200	25.451.200	25.451.200	25.451.200	25.451.200
EQUIPOS DE COMPUTO	5.915.000	5.915.000	5.915.000	5.915.000	5.915.000	5.915.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639	12.851.639	12.851.639	12.851.639	12.851.639	12.851.639
VEHICULOS	64.600.000	64.600.000	64.600.000	64.600.000	64.600.000	64.600.000
(-) Depreciacion Acumulada	0	25.157.061	50.314.122	75.471.183	92.144.511	108.817.839
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**108.817.839**	**83.660.778**	**58.503.717**	**33.346.656**	**16.673.328**	**0**
ACTIVOS DIFERIDOS						
Diferidos	9.924.500	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**118.742.339**	**83.660.778**	**58.503.717**	**33.346.656**	**16.673.328**	**0**
TOTAL ACTIVOS	**139.140.752**	**236.323.926**	**293.512.115**	**356.115.541**	**436.038.300**	**522.851.344**
PASIVOS						
PASIVOS CORRIENTES						
CUENTAS POR PAGAR	0	15.634.502	16.665.607	17.740.589	18.861.063	20.028.902
Cesantias por Pagar	0	5.445.568	5.613.836	5.779.445	5.942.425	6.102.870
Intereses Cesantias por Pagar	0	653.468	673.660	693.533	713.091	732.344
INC POR PAGAR	0	14.388.682	15.337.624	16.326.947	17.358.137	18.432.918
IMPUESTOS DE RENTA POR PAGAR	0	12.891.106	17.852.410	20.816.467	26.096.427	29.532.163
CREE POR PAGAR	0	4.125.154	5.712.771	6.661.270	8.350.857	9.450.292
ICA POR PAGAR	0	9.496.530	10.122.832	10.775.785	11.456.370	12.165.726
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**	**62.635.010**	**71.978.740**	**78.794.035**	**88.778.370**	**96.445.216**
PASIVOS NO CORRIENTES						
Obligaciones Financieras	0	0	0	0	0	0
Leasing Financiero	0	0	0	0	0	0
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
TOTAL PASIVOS	**0**	**62.635.010**	**71.978.740**	**78.794.035**	**88.778.370**	**96.445.216**
PATRIMONIO						
Capital Social	139.140.752	139.140.752	139.140.752	139.140.752	139.140.752	139.140.752
Utilidad Acumulada	0	31.093.348	74.153.361	124.362.679	187.307.261	258.538.838
Reserva Legal	0	3.454.816	8.239.262	13.818.075	20.811.918	28.726.538
TOTAL PATRIMONIO	**139.140.752**	**173.688.916**	**221.533.375**	**277.321.507**	**347.259.931**	**426.406.128**
PASIVO + PATRIMONIO	**139.140.752**	**236.323.926**	**293.512.115**	**356.115.541**	**436.038.300**	**522.851.344**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 24 Proyección Balance General con Financiación en Pesos

ACTIVOS	BALANCE INICIAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS CORRIENTES						
Caja Bancos	20.398.413	99.636.767	156.861.207	218.478.115	313.800.382	415.271.539
CUENTAS POR COBRAR	0	26.978.778	28.758.045	30.613.025	32.546.507	34.561.721
INVENTARIOS	0	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**	**126.615.545**	**185.619.252**	**249.091.140**	**346.346.889**	**449.833.260**
ACTIVOS NO CORRIENTES						
ACTIVOS FIJOS						
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200	25.451.200	25.451.200	25.451.200	25.451.200	25.451.200
EQUIPOS DE COMPUTO	5.915.000	5.915.000	5.915.000	5.915.000	5.915.000	5.915.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639	12.851.639	12.851.639	12.851.639	12.851.639	12.851.639
VEHICULOS	64.600.000	64.600.000	64.600.000	64.600.000	64.600.000	64.600.000
(-) Depreciacion Acumulada	0	25.157.061	50.314.122	75.471.183	92.144.511	108.817.839
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**108.817.839**	**83.660.778**	**58.503.717**	**33.346.656**	**16.673.328**	**0**
ACTIVOS DIFERIDOS						
Diferidos	9.924.500	0	0	0	0	0
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**118.742.339**	**83.660.778**	**58.503.717**	**33.346.656**	**16.673.328**	**0**
TOTAL ACTIVOS	**139.140.752**	**210.276.323**	**244.122.969**	**282.437.796**	**363.020.216**	**449.833.260**
PASIVOS						
PASIVOS CORRIENTES						
CUENTAS POR PAGAR	0	15.634.502	16.665.607	17.740.589	18.861.063	20.028.902
Cesantias por Pagar	0	5.445.568	5.613.836	5.779.445	5.942.425	6.102.870
Intereses Cesantias por Pagar	0	653.468	673.660	693.533	713.091	732.344
INC POR PAGAR	0	14.388.682	15.337.624	16.326.947	17.358.137	18.432.918
IMPUESTOS DE RENTA POR PAGAR	0	10.841.061	16.519.831	20.316.723	26.096.427	29.532.163
CREE POR PAGAR	0	3.469.139	5.286.346	6.501.351	8.350.857	9.450.292
ICA POR PAGAR	0	9.496.530	10.122.832	10.775.785	11.456.370	12.165.726
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**	**59.928.951**	**70.219.736**	**78.134.373**	**88.778.370**	**96.445.216**
PASIVOS NO CORRIENTES						
Obligaciones Financieras	62.613.338	44.765.916	24.048.628	0	0	0
Leasing Financiero	0	0	0	0	0	0
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**62.613.338**	**44.765.916**	**24.048.628**	**0**	**0**	**0**
TOTAL PASIVOS	**62.613.338**	**104.694.866**	**94.268.364**	**78.134.373**	**88.778.370**	**96.445.216**
PATRIMONIO						
Capital Social	76.527.413	76.527.413	76.527.413	76.527.413	76.527.413	76.527.413
Utilidad Acumulada	0	26.148.639	65.994.472	114.998.409	177.942.990	249.174.568
Reserva Legal	0	2.905.404	7.332.719	12.777.601	19.771.443	27.686.063
TOTAL PATRIMONIO	**76.527.413**	**105.581.457**	**149.854.604**	**204.303.423**	**274.241.847**	**353.388.044**
PASIVO + PATRIMONIO	**139.140.752**	**210.276.323**	**244.122.969**	**282.437.796**	**363.020.216**	**449.833.260**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.13 INDICADORES FINANCIEROS

Se utilizan para medir o cuantificar la realidad económica y financiera de una empresa o unidad evaluada, y su capacidad para asumir las diferentes obligaciones a que se haga cargo para poder desarrollar su objeto social. La información debe ser interpretada y analizada para poder comprender el estado de la empresa al momento de generar dicha información, y una forma de hacerlo es mediante una serie de indicadores que permiten analizar las partes que componen la estructura financiera de la empresa.

5.13.1 Indicadores Financieros sin Financiación

Los indicadores de liquidez permiten apreciar la capacidad del negocio para generar efectivo que le permita atender sus compromisos (pagos de obligaciones) corrientes, entendiéndose por corriente todo plazo inferior a un año. La razón corriente mide el grado en que una empresa puede cumplir con sus obligaciones a corto plazo. La prueba acide mide el grado en que una empresa puede cumplir con sus obligaciones a corto plazo sin recurrir a la venta de sus inventarios. En el indicador de endeudamiento, se indica que el 26.50% fue con el financiamiento de los bancos. (Bancoldex, 2007)

Cuadro 25 Indicadores Financieros sin Financiación

RAZONES FINANCIERAS ESTADOS FINANCIEROS SIN FINANCIACIÓN					
	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
CAPITAL TRABAJO NETO	96.342.520	176.074.859	264.185.029	358.414.290	462.322.984
RAZON CORRIENTE	2,43	3,29	4,15	4,80	5,52
PRUEBA ACIDA	2,43	3,29	4,15	4,80	5,52
ROTACION	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
DIAS DE CARTERA	40	40	40	40	40
ENDEUDAMIENTO	27,17%	24,67%	22,00%	20,08%	18,11%
RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS	16,53%	17,53%	16,50%	16,52%	15,45%
RENDIMIENTO SOBRE PATRIMONIO	22,70%	23,27%	21,16%	20,68%	18,87%
MARGEN BRUTO	23,44%	23,44%	23,44%	23,44%	23,44%
MARGEN OPERACIONAL	5,47%	6,86%	7,43%	8,61%	9,12%
MARGEN NETO	3,67%	4,59%	4,98%	5,77%	6,11%
DIAS AÑO	360	360	360	360	360

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.13.2 Indicadores Financieros con Financiación

Por medio de los indicadores de liquidez se muestra que la empresa está en la capacidad de cubrir con toda sus obligaciones financieras de manera oportuna. La prueba acide mide el grado en que una empresa puede cumplir con sus obligaciones a corto plazo sin recurrir a la venta de sus inventarios. En el indicador de endeudamiento, se indica que el 49.79% fue con el financiamiento de los bancos. En el margen neto, se obtuvieron ganancias desde el primer año equivalente al 2.69%. En el segundo año se obtuvieron ganancias correspondientes a 3.85%. Además en el tercer año el margen continuo en crecimiento con un valor porcentual 4.45%. El cuarto y quinto año el margen se mantuvo entre 5.37% y 5.72% respectivamente.

Cuadro 26 Indicadores Financieros con Financiación

RAZONES FINANCIERAS ESTADOS FINANCIEROS CON FINANCIACIÓN					
	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
CAPITAL TRABAJO NETO	73.000.976	128.444.716	191.166.946	285.396.206	389.304.900
RAZON CORRIENTE	2,13	2,71	3,30	4,03	4,81
PRUEBA ACIDA	2,13	2,71	3,30	4,03	4,81
ROTACION	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00
DIAS DE CARTERA	40	40	40	40	40
ENDEUDAMIENTO	49,40%	37,82%	27,06%	23,78%	20,80%
RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS	31,61%	31,31%	27,44%	25,67%	22,41%
RENDIMIENTO SOBRE PATRIMONIO	31,61%	31,31%	27,44%	25,67%	22,41%
MARGEN BRUTO	23,44%	23,44%	23,44%	23,44%	23,44%
MARGEN OPERACIONAL	5,47%	6,86%	7,43%	8,61%	9,12%
MARGEN NETO	3,17%	4,29%	4,87%	5,77%	6,11%
DIAS AÑO	360	360	360	360	360

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.13.3 Análisis Vertical y Horizontal

El análisis vertical consiste en determinar la participación de cada una de las cuentas del estado financiero, con referencia sobre el total de activos o total de pasivos y patrimonio para el balance general, o sobre el total de ventas para el estado de resultados.

El análisis horizontal, debe centrarse en los cambios extraordinarios o significativos de cada una de las cuentas. Los cambios se pueden registrar en

valores absolutos o valores relativos, los primeros se hallan por la diferencia de un año base y el inmediatamente anterior y los segundos por la relación porcentual del año base con el de comparación. Además, permite analizar el crecimiento o disminución de cada cuenta o grupo de cuentas de un estado financiero de un periodo a otro. (Estupiñán Gaitán, O., 2011)

5.13.3.1 Análisis Vertical del Balance General Proyectado sin Financiación en Pesos

En los activos corrientes, al realizar el análisis de la cuenta caja bancos se presenta un valor porcentual de 14.66% correspondiente al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el primer año se registra un valor de 53.18%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 70.27%, al tercer año un aumento de 82.04% cuarto año 88.71% y en el quinto año un aumento considerable de 93.39%.

En los activos no corrientes, al realizar el análisis de la cuenta muebles y enseres se presenta un valor porcentual de 18.29% correspondiente al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el primer año se registra un valor de 10.77%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 8.67%, al tercer año un valor equivalente a 7.15%, al cuarto año se presenta una disminución de 5.84% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 4.87% como el resultado de la depreciación de los bienes.

En los activos no corrientes, al realizar el análisis de la cuenta equipo de cómputo y comunicaciones se presenta un valor porcentual de 4.25% correspondiente al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el primer año se registra un valor de 2.50%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 2.02%, al tercer año un valor equivalente a 1.66%, al cuarto año se presenta una disminución de 1.36% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 1.13% como el resultado de la depreciación del bien.

En los pasivos corrientes, al realizar el análisis de la cuenta Cesantías por Pagar se presenta un valor porcentual en el primer año se registra un valor de 2.30%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 1.91%, al tercer año un valor equivalente a 1.62%, al cuarto año se presenta una disminución de 1.36% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 1.17%.

En el patrimonio, al realizar el análisis del capital social se registra un valor de 58.88% en el primer año. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 47.41%, al tercer año un valor equivalente a 39.07%, al cuarto año se presenta una disminución de 31.91% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 26.61%.

En el patrimonio, al realizar el análisis de la utilidad acumulada, se registra un valor de 13.16% en el primer año. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 25.26%, al tercer año un valor equivalente a 39.92%, al cuarto año se presenta una disminución de 42.96% y en el quinto año el porcentaje aumenta en un 49.45%.

5.13.3.2 Análisis Vertical del Balance General Proyectado con Financiación en Pesos

En los activos corrientes, al realizar el análisis de la cuenta caja bancos se presenta un valor porcentual de 27.37% correspondiente al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el primer año se registra un valor de 47.38%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 64.25%, al tercer año un aumento de 77.35% cuarto año 86.44% y en el quinto año un aumento considerable de 92.32%

En los activos no corrientes, al realizar el análisis de la cuenta muebles y enseres se presenta un valor porcentual de 34.14% correspondiente al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el primer año se registra un valor de 12.10%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 10.43%, al tercer año un valor equivalente a 9.01%, al cuarto año se presenta

una disminución de 7.01% y en el quinto año el porcentaje disminuye nuevamente a 5.66% como el resultado de la depreciación de los bienes.

En los activos no corrientes, al realizar el análisis de la cuenta equipo de cómputo y comunicaciones se presenta un valor porcentual de 7.94% correspondiente al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el primer año se registra un valor de 2.81%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 2.42%, al tercer año un valor equivalente a 2.09%, al cuarto año se presenta una disminución de 1.63% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 1.31% como el resultado de la depreciación del bien.

En los pasivos corrientes, al realizar el análisis de la cuenta Impuesto de Renta por Pagar se presenta un valor porcentual en el primer año se registra un valor de 7.44%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 9.26%, al tercer año un valor equivalente a 9.33%, al cuarto año se presenta una disminución de 8.74% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 7.67%.

En el patrimonio, al realizar el análisis del capital social se registra un valor de 8.19% en el primer año. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 6.68%, al tercer año un valor equivalente a 5.48%, al cuarto año se presenta una disminución de 4% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 3.10%.

En el patrimonio, al realizar el análisis de la utilidad acumulada, se registra un valor de 17.95% en el primer año. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 35.97%, al tercer año un valor equivalente a 52.79%, al cuarto año se presenta una disminución de 59.63% y en el quinto año el porcentaje aumenta en un 64.68%.

Cuadro 27 Análisis Vertical del Balance General Proyectado sin Financiación en Pesos

ACTIVOS	BALANCE INICIAL	ANALISIS VERTICAL	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
ACTIVOS CORRIENTES												
Caja - Bancos	20.398.413	14,66%	125.684.370	53,18%	206.250.354	70,27%	292.155.861	82,04%	386.818.466	88,71%	488.289.623	93,39%
Cuentas por Cobrar	0	0,00%	26.978.778	11,42%	28.758.045	9,80%	30.613.025	8,60%	32.546.507	7,46%	34.561.721	6,61%
Inventarios	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**	**14,66%**	**152.663.148**	**64,60%**	**235.008.398**	**80,07%**	**322.768.886**	**90,64%**	**419.364.972**	**96,18%**	**522.851.344**	**100,00%**
ACTIVOS NO CORRIENTES												
ACTIVOS FIJOS												
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200	18,29%	25.451.200	10,77%	25.451.200	8,67%	25.451.200	7,15%	25.451.200	5,84%	25.451.200	4,87%
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	5.915.000	4,25%	5.915.000	2,50%	5.915.000	2,02%	5.915.000	1,66%	5.915.000	1,36%	5.915.000	1,13%
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639	9,24%	12.851.639	5,44%	12.851.639	4,38%	12.851.639	3,61%	12.851.639	2,95%	12.851.639	2,46%
VEHICULOS	64.600.000	46,43%	64.600.000	27,34%	64.600.000	22,01%	64.600.000	18,14%	64.600.000	14,82%	64.600.000	12,36%
(-) Depreciacion Acumulada	0	0,00%	25.157.061	10,65%	50.314.122	17,14%	75.471.183	21,19%	92.144.511	21,13%	108.817.839	20,81%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**108.817.839**	**78,21%**	**83.660.778**	**35,40%**	**58.503.717**	**19,93%**	**33.346.656**	**9,36%**	**16.673.328**	**3,82%**	**0**	**0,00%**
ACTIVOS DIFERIDOS												
Diferidos	9.924.500	7,13%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**	7,13%	**0**	0,00%	**0**	0,00%	**0**	0,00%	**0**	0,00%	**0**	0,00%
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**118.742.339**	**85,34%**	**83.660.778**	**35,40%**	**58.503.717**	**19,93%**	**33.346.656**	**9,36%**	**16.673.328**	**3,82%**	**0**	**0,00%**
TOTAL ACTIVOS	**139.140.752**	**100,00%**	**236.323.926**	**100,00%**	**293.512.115**	**100,00%**	**356.115.541**	**100,00%**	**436.038.300**	**100,00%**	**522.851.344**	**100,00%**
PASIVOS												
PASIVOS CORRIENTES												
Cuentas por Pagar	0	0,00%	15.634.502	6,62%	16.665.607	5,68%	17.740.589	4,98%	18.861.063	4,33%	20.028.902	3,83%
Cesantias por Pagar	0	0,00%	5.445.568	2,30%	5.613.836	1,91%	5.779.445	1,62%	5.942.425	1,36%	6.102.870	1,17%
Intereses Cesantias por Pagar	0	0,00%	653.468	0,28%	673.660	0,23%	693.533	0,19%	713.091	0,16%	732.344	0,14%
INC por Pagar	0	0,00%	14.388.682	6,09%	15.337.624	5,23%	16.326.947	4,58%	17.358.137	3,98%	18.432.918	3,53%
Impuesto de Renta por pagar	0	0,00%	12.891.106	5,45%	17.852.410	6,08%	20.816.467	5,85%	26.096.427	5,98%	29.532.163	5,65%
CREE por Pagar	0	0,00%	4.125.154	1,75%	5.712.771	1,95%	6.661.270	1,87%	8.350.857	1,92%	9.450.292	1,81%
ICA por Pagar	0	0,00%	9.496.530	4,02%	10.122.832	3,45%	10.775.785	3,03%	11.456.370	2,63%	12.165.726	2,33%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**	**0,00%**	**62.635.010**	**26,50%**	**71.978.740**	**24,52%**	**78.794.035**	**22,13%**	**88.778.370**	**20,36%**	**96.445.216**	**18,45%**
PASIVOS NO CORRIENTES												
Obligaciones Financieras	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
leasing Finaciero	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**
TOTAL PASIVOS	**0**	**0,00%**	**62.635.010**	**26,50%**	**71.978.740**	**24,52%**	**78.794.035**	**22,13%**	**88.778.370**	**20,36%**	**96.445.216**	**18,45%**
PATRIMONIO												
Capital Social	139.140.752	100,00%	139.140.752	58,88%	139.140.752	47,41%	139.140.752	39,07%	139.140.752	31,91%	139.140.752	26,61%
Utilidad Acumulada	0	0,00%	31.093.348	13,16%	74.153.361	25,26%	124.362.679	34,92%	187.307.261	42,96%	258.538.838	49,45%
Reserva Legal Acumulada	0	0,00%	3.454.816	1,46%	8.239.262	2,81%	13.818.075	3,88%	20.811.918	4,77%	28.726.538	5,49%
TOTAL PATRIMONIO	**139.140.752**	**100,00%**	**173.688.916**	**73,50%**	**221.533.375**	**75,48%**	**277.321.507**	**77,87%**	**347.259.931**	**79,64%**	**426.406.128**	**81,55%**
PASIVO + PATRIMONIO	**139.140.752**	**100,00%**	**236.323.926**	**100,00%**	**293.512.115**	**100,00%**	**356.115.541**	**100,00%**	**436.038.300**	**100,00%**	**522.851.344**	**100,00%**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 28 Análisis Vertical del Balance General Proyectado con Financiación en Pesos

ACTIVOS	BALANCE INICIAL	ANALISIS VERTICAL	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
ACTIVOS CORRIENTES												
Caja - Bancos	20.398.413	27,37%	99.636.767	47,38%	156.861.207	64,25%	218.478.115	77,35%	313.800.382	86,44%	415.271.539	92,32%
Cuentas por Cobrar	0	0,00%	26.978.778	12,83%	28.758.045	11,78%	30.613.025	10,84%	32.546.507	8,97%	34.561.721	7,68%
Inventarios	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**	**27,37%**	**126.615.545**	**60,21%**	**185.619.252**	**76,04%**	**249.091.140**	**88,19%**	**346.346.889**	**95,41%**	**449.833.260**	**100,00%**
ACTIVOS NO CORRIENTES												
ACTIVOS FIJOS												
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200	34,14%	25.451.200	12,10%	25.451.200	10,43%	25.451.200	9,01%	25.451.200	7,01%	25.451.200	5,66%
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	5.915.000	7,94%	5.915.000	2,81%	5.915.000	2,42%	5.915.000	2,09%	5.915.000	1,63%	5.915.000	1,31%
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639	17,24%	12.851.639	6,11%	12.851.639	5,26%	12.851.639	4,55%	12.851.639	3,54%	12.851.639	2,86%
VEHICULOS	64.600.000	86,66%	64.600.000	30,72%	64.600.000	26,46%	64.600.000	22,87%	64.600.000	17,80%	64.600.000	14,36%
(-) Depreciacion Acumulada	0	0,00%	25.157.061	11,96%	50.314.122	20,61%	75.471.183	26,72%	92.144.511	25,38%	108.817.839	24,19%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**44.217.839**	**59,32%**	**83.660.778**	**39,79%**	**58.503.717**	**23,96%**	**33.346.656**	**11,81%**	**16.673.328**	**4,59%**	**0**	**0,00%**
ACTIVOS DIFERIDOS												
Diferidos	9.924.500	13,31%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**	13,31%	**0**	0,00%	**0**	0,00%	**0**	0,00%	**0**	0,00%	**0**	0,00%
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**54.142.339**	**72,63%**	**83.660.778**	**39,79%**	**58.503.717**	**23,96%**	**33.346.656**	**11,81%**	**16.673.328**	**4,59%**	**0**	**0,00%**
TOTAL ACTIVOS	**74.540.752**	**100,00%**	**210.276.323**	**100,00%**	**244.122.969**	**100,00%**	**282.437.796**	**100,00%**	**363.020.216**	**100,00%**	**449.833.260**	**100,00%**
PASIVOS												
PASIVOS CORRIENTES												
Cuentas por Pagar	0	0,00%	15.634.502	10,73%	15.634.502	8,76%	17.740.589	8,14%	18.861.063	6,32%	20.028.902	5,20%
Cesantias por Pagar	0	0,00%	5.445.568	3,74%	5.613.836	3,15%	5.779.445	2,65%	5.942.425	1,99%	6.102.870	1,58%
Intereses Cesantias por Pagar	0	0,00%	653.468	0,45%	673.660	0,38%	693.533	0,32%	713.091	0,24%	732.344	0,19%
INC por Pagar	0	0,00%	14.388.682	9,88%	15.337.624	8,59%	16.326.947	7,50%	17.358.137	5,82%	18.432.918	4,78%
Impuesto de Renta por pagar	0	0,00%	10.841.061	7,44%	16.519.831	9,26%	20.316.723	9,33%	26.096.427	8,74%	29.532.163	7,67%
CREE por Pagar	0	0,00%	3.469.139	2,38%	5.286.346	2,96%	6.501.351	2,98%	8.350.857	2,80%	9.450.292	2,45%
ICA por Pagar	0	0,00%	9.496.530	6,52%	10.122.832	5,67%	10.775.785	4,95%	11.456.370	3,84%	12.165.726	3,16%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**	**0,00%**	**59.928.951**	**41,14%**	**69.188.632**	**38,76%**	**78.134.373**	**35,87%**	**88.778.370**	**29,75%**	**96.445.216**	**25,04%**
PASIVOS NO CORRIENTES												
Obligaciones Financieras	62.613.338	84,00%	44.765.916	30,73%	24.048.628	13,47%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
leasing Finaciero	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**62.613.338**	**84,00%**	**44.765.916**	**30,73%**	**24.048.628**	**13,47%**	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**
TOTAL PASIVOS	**62.613.338**	**84,00%**	**104.694.866**	**71,87%**	**93.237.260**	**52,24%**	**78.134.373**	**35,87%**	**88.778.370**	**29,75%**	**96.445.216**	**25,04%**
PATRIMONIO												
Capital Social	11.927.413	16,00%	11.927.413	8,19%	11.927.413	6,68%	11.927.413	5,48%	11.927.413	4,00%	11.927.413	3,10%
Utilidad Acumulada	0	0,00%	26.148.639	17,95%	65.994.472	36,97%	114.998.409	52,79%	177.942.990	59,63%	249.174.568	64,68%
Reserva Legal Acumulada	0	0,00%	2.905.404	1,99%	7.332.719	4,11%	12.777.601	5,87%	19.771.443	6,63%	27.686.063	7,19%
TOTAL PATRIMONIO	**11.927.413**	**16,00%**	**40.981.457**	**28,13%**	**85.254.604**	**47,76%**	**139.703.423**	**64,13%**	**209.641.847**	**70,25%**	**288.788.044**	**74,96%**
PASIVO + PATRIMONIO	**74.540.752**	**100,00%**	**145.676.323**	**100,00%**	**178.491.864**	**100,00%**	**217.837.796**	**100,00%**	**298.420.216**	**100,00%**	**385.233.260**	**100,00%**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.13.3.3 Análisis Vertical del Estado de Resultados sin Financiación en Pesos

Al realizar el análisis del totalidad de las ventas, el 76.70% es el valor correspondiente al año desde el año 1 hasta el año 5, debido a que los precios de los insumos permanecen constante favoreciendo la utilidad del Restaurante Infantil.

Al realizar el análisis del totalidad de las ventas, el porcentaje obtenido es de 23.20% que corresponde a la totalidad de la utilidad bruta y el porcentaje permanece constante gracias al ahorro que se realiza en el establecimiento.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de nómina se registra un valor de 8.57%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 8.29%, al tercer año un valor equivalente a 8.02%, al cuarto año se presenta una disminución de 7.75% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 7.50%.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de gastos de administración se registra un valor de 1.31%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 1.27%, al tercer año un valor equivalente a 1.23%, al cuarto año se presenta una disminución de 1.19% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 1.13%.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de gastos de depreciación, se registra un valor de 2.23%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 2.19%, al tercer año un valor equivalente a 2.05%, al cuarto año se presenta una disminución de 1.28% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 1.21%.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de la utilidad del ejercicio, se registra un valor de 2.88%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 3.74%, al tercer año un valor equivalente a 4.10%, al cuarto año se presenta un aumento de 4.83% y en el quinto año el porcentaje aumenta

nuevamente a 5.15%. El incremento que se evidencia, es gracias al aumento de las ventas anuales.

5.13.3.4 Análisis Vertical del Estado de Resultados con Financiación en Pesos

Al realizar el análisis del totalidad de las ventas, el porcentaje que permanece constante equivale a 76.70% que corresponde al año desde el año 1 hasta el año 5, debido a que los precios de los insumos permanecen constante favoreciendo la utilidad del Restaurante Infantil.

Al realizar el análisis del totalidad de las ventas, el porcentaje obtenido es de 23.20% que corresponde a la totalidad de la utilidad bruta y el porcentaje permanece constante gracias al ahorro que se realiza en el establecimiento.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de nómina se registra un valor de 8.57%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 8.29%, al tercer año un valor equivalente a 8.02%, al cuarto año se presenta una disminución de 7.75% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 7.50%.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de gastos de administración se registra un valor de 1.31%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 1.27%, al tercer año un valor equivalente a 1.23%, al cuarto año se presenta una disminución de 1.19% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 1.13%.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de gastos Financieros Préstamos se registra un valor de 0.76%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 0.46%, al tercer año un valor equivalente a 0.16%. En el cuarto y quinto año, el porcentaje finaliza constante.

Al realizar el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de la utilidad del ejercicio, se registra un valor de 2.42%. En el segundo año, se registra un valor porcentual de 3.46%, al tercer año un valor equivalente a 4%, al cuarto año se

presenta un aumento de 4.83% y en el quinto año el porcentaje aumenta nuevamente a 5.15%.

El incremento que se evidencia, es gracias al aumento de las ventas anuales.

Cuadro 29 Análisis Vertical del Estado de Resultados sin Financiación en Pesos

INGRESOS	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
VENTAS	1.079.151.122	100,00%	1.150.321.786	100,00%	1.224.520.992	100,00%	1.301.860.268	100,00%	1.382.468.853	100,00%
COSTOS	827.692.950	76,70%	882.279.797	76,70%	939.189.490	76,70%	998.507.571	76,70%	1.060.333.163	76,70%
UTILIDAD BRUTA	**251.458.172**	**23,30%**	**268.041.989**	**23,30%**	**285.331.502**	**23,30%**	**303.352.697**	23,30%	**322.135.689**	23,30%
EGRESOS										
NOMINA de ADMINISTRACION	92.481.847	8,57%	95.339.536	8,29%	98.152.053	8,02%	100.919.940	7,75%	103.644.779	7,50%
NOMINA DE SERVICIOS	35.261.842	3,27%	36.351.383	3,16%	37.423.749	3,06%	38.479.099	2,96%	39.518.035	2,86%
GASTOS ADMINISTRACIÓN	14.136.960	1,31%	14.594.997	1,27%	15.045.983	1,23%	15.489.839	1,19%	15.626.150	1,13%
GASTOS DE VENTA	13.435.008	1,24%	13.850.150	1,20%	14.258.729	1,16%	14.660.825	1,13%	15.056.668	1,09%
GASTOS DE DEPRECIACIÓN	25.157.061	2,33%	25.157.061	2,19%	25.157.061	2,05%	16.673.328	1,28%	16.673.328	1,21%
GASTOS DIFERIDOS	9.924.500	0,92%	1.216.390	0,11%	1.252.273	0,10%	1.287.587	0,10%	1.322.352	0,10%
ICA	9.496.530	0,88%	10.122.832	0,88%	10.775.785	0,88%	11.456.370	0,88%	12.165.726	0,88%
TOTAL EGRESOS	**199.893.748**	**18,52%**	**196.632.349**	**17,09%**	**202.065.633**	**16,50%**	**198.966.990**	15,28%	**204.007.037**	14,76%
UTILIDAD OPERACIONAL	**51.564.424**	**4,78%**	**71.409.640**	**6,21%**	**83.265.869**	**6,80%**	**104.385.707**	8,02%	**118.128.652**	8,54%
OTROS INGRESOS Y EGRESOS										
GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
GASTOS FINANCIEROS LEASING	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**	**0**	**0,00%**	**0**	0,00%	**0**	0,00%
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	**51.564.424**	**4,78%**	**71.409.640**	**6,21%**	**83.265.869**	**6,80%**	**104.385.707**	8,02%	**118.128.652**	8,54%
IMPUESTO DE RENTA	12.891.106	1,19%	17.852.410	1,55%	20.816.467	1,70%	26.096.427	2,00%	29.532.163	2,14%
CREE	4.125.154	0,38%	5.712.771	0,50%	6.661.270	0,54%	8.350.857	0,64%	9.450.292	0,68%
UTILIDAD NETA DDI	**34.548.164**	**3,20%**	**47.844.459**	**4,16%**	**55.788.132**	**4,56%**	**69.938.424**	5,37%	**79.146.197**	5,72%
RESERVA LEGAL	3.454.816	0,32%	4.784.446	**0,42%**	5.578.813	0,46%	6.993.842	0,54%	7.914.620	0,57%
UTILIDAD EJERCICIO	**31.093.348**	**2,88%**	**43.060.013**	**3,74%**	**50.209.319**	**4,10%**	**62.944.582**	4,83%	**71.231.577**	5,15%

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 30 Análisis Vertical del Estado de Resultados con Financiación en Pesos

INGRESOS	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
VENTAS	1.079.151.122	100,00%	1.150.321.786	100,00%	1.224.520.992	100,00%	1.301.860.268	100,00%	1.382.468.853	100,00%
COSTOS	827.692.950	76,70%	882.279.797	76,70%	939.189.490	76,70%	998.507.571	76,70%	1.060.333.163	76,70%
UTILIDAD BRUTA	**251.458.172**	**23,30%**	**268.041.989**	**23,30%**	**285.331.502**	**23,30%**	**303.352.697**	23,30%	**322.135.689**	23,30%
EGRESOS										
NOMINA de ADMINISTRACION	92.481.847	8,57%	95.339.536	8,29%	98.152.053	8,02%	100.919.940	7,75%	103.644.779	7,50%
NOMINA DE SERVICIOS	35.261.842	3,27%	36.351.383	3,16%	37.423.749	3,06%	38.479.099	2,96%	39.518.035	2,86%
GASTOS ADMINISTRACIÓN	14.136.960	1,31%	14.594.997	1,27%	15.045.983	1,23%	15.489.839	1,19%	15.626.150	1,13%
GASTOS DE VENTA	13.435.008	1,24%	13.850.150	1,20%	14.258.729	1,16%	14.660.825	1,13%	15.056.668	1,09%
GASTOS DE DEPRECIACIÓN	25.157.061	2,33%	25.157.061	2,19%	25.157.061	2,05%	16.673.328	1,28%	16.673.328	1,21%
GASTOS DIFERIDOS	9.924.500	0,92%	1.216.390	0,11%	1.252.273	0,10%	1.287.587	0,10%	1.322.352	0,10%
ICA	9.496.530	0,88%	10.122.832	0,88%	10.775.785	0,88%	11.456.370	0,88%	12.165.726	0,88%
TOTAL EGRESOS	**199.893.748**	**18,52%**	**196.632.349**	**17,09%**	**202.065.633**	**16,50%**	**198.966.990**	15,28%	**204.007.037**	14,76%
UTILIDAD OPERACIONAL	**51.564.424**	**4,78%**	**71.409.640**	**6,21%**	**83.265.869**	**6,80%**	**104.385.707**	8,02%	**118.128.652**	8,54%
OTROS INGRESOS Y EGRESOS										
GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS	8.200.181	0,76%	5.330.315	0,46%	1.998.975	0,16%	0	0,00%	0	0,00%
GASTOS FINANCIEROS LEASING	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	**8.200.181**	**0,76%**	**5.330.315**	**0,46%**	**1.998.975**	**0,16%**	**0**	0,00%	**0**	0,00%
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	**43.364.243**	**4,02%**	**66.079.325**	**5,74%**	**81.266.894**	**6,64%**	**104.385.707**	8,02%	**118.128.652**	8,54%
IMPUESTO DE RENTA	10.841.061	1,00%	16.519.831	1,44%	20.316.723	1,66%	26.096.427	2,00%	29.532.163	2,14%
CREE	3.469.139	0,32%	5.286.346	0,46%	6.501.351	0,53%	8.350.857	0,64%	9.450.292	0,68%
UTILIDAD NETA DDI	**29.054.043**	**2,69%**	**44.273.148**	**3,85%**	**54.448.819**	**4,45%**	**69.938.424**	5,37%	**79.146.197**	5,72%
RESERVA LEGAL	2.905.404	0,27%	4.427.315	**0,38%**	5.444.882	0,44%	6.993.842	0,54%	7.914.620	0,57%
UTILIDAD EJERCICIO	**26.148.639**	**2,42%**	**39.845.833**	**3,46%**	**49.003.937**	**4,00%**	**62.944.582**	4,83%	**71.231.577**	5,15%

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.13.3.5 Análisis Horizontal del Balance General Proyectado sin Financiación en Pesos

Al analizar los activos corrientes, se puede determinar las variaciones de la actividad debido al aumento que se presenta en la variación absoluta. En los activos corrientes, al realizar el análisis de la cuenta caja bancos se presenta un aumento correspondiente 516.15% al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el segundo año, se registra un valor porcentual de 64.10%, al tercer año un valor equivalente a 41.65%, al cuarto año se presenta una disminución de 32.40% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 26.23% como el resultado de la depreciación de los bienes.

Entre los activos fijos (muebles y enseres, equipo de cómputo y comunicaciones, maquinaria y equipo) la variación relativa de cada uno de ellos permanece constante

5.13.3.6 Análisis Horizontal del Balance General Proyectado con Financiación en Pesos

Al analizar los activos corrientes, se puede determinar las variaciones de la actividad debido al aumento que se presenta en la variación absoluta. En los activos corrientes, al realizar el análisis de la cuenta caja bancos se presenta un aumento correspondiente 388.45% al balance inicial. El análisis vertical se proyecta a cinco años, donde se obtiene que en el segundo año, se registra un valor porcentual de 57.43%, al tercer año un valor equivalente a 39.28%, al cuarto año se presenta un aumento de 43.63% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 32.34% como el resultado de la depreciación de los bienes.

Igualmente, entre los activos fijos (muebles y enseres, equipo de cómputo y comunicaciones, maquinaria y equipo) la variación relativa de cada uno de ellos permanece constante

Cuadro 31 Análisis Horizontal del Balance General Proyectado sin Financiación en Pesos

ACTIVOS	BALANCE INICIAL	AÑO 1	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 2	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
ACTIVOS CORRIENTES																
Caja - Bancos	20.398.413	125.684.370	105.285.957	516,15%	206.250.354	80.565.984	64,10%	292.155.861	85.905.507	41,65%	386.818.466	94.662.605	32,40%	488.289.623	101.471.157	26,23%
Cuentas por Cobrar	0	26.978.778	26.978.778	0,00%	28.758.045	1.779.267	6,60%	30.613.025	1.854.980	6,45%	32.546.507	1.933.482	6,32%	34.561.721	2.015.215	6,19%
Inventarios	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**	**152.663.148**	**132.264.735**	**648,41%**	**235.008.398**	**82.345.250**	**53,94%**	**322.768.886**	**87.760.487**	**37,34%**	**419.364.972**	**96.596.087**	**29,93%**	**522.851.344**	**103.486.372**	**24,68%**
ACTIVOS NO CORRIENTES																
ACTIVOS FIJOS																
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	5.915.000	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%
VEHICULOS	64.600.000	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%
(-) Depreciacion Acumulada	0	25.157.061	25.157.061	0,00%	50.314.122	25.157.061	100,00%	75.471.183	25.157.061	50,00%	92.144.511	16.673.328	22,09%	108.817.839	16.673.328	18,09%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**44.217.839**	**83.660.778**	**39.442.939**	**89,20%**	**58.503.717**	**(25.157.061)**	**(30,07%)**	**33.346.656**	**(25.157.061)**	**(43,00%)**	**16.673.328**	**(16.673.328)**	**(50,00%)**	**0**	**(16.673.328)**	**(100,00%)**
ACTIVOS DIFERIDOS																
Diferidos	9.924.500	0	(9.924.500)	(100,00%)	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**	**0**	**(9.924.500)**	**(100,00%)**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**54.142.339**	**83.660.778**	**29.518.439**	**54,52%**	**58.503.717**	**(25.157.061)**	**(30,07%)**	**33.346.656**	**(25.157.061)**	**(43,00%)**	**16.673.328**	**(16.673.328)**	**(50,00%)**	**0**	**(16.673.328)**	**(100,00%)**
TOTAL ACTIVOS	**74.540.752**	**236.323.926**	**161.783.174**	**217,04%**	**293.512.115**	**57.188.189**	**24,20%**	**356.115.541**	**62.603.426**	**21,33%**	**436.038.300**	**79.922.759**	**22,44%**	**522.851.344**	**86.813.044**	**19,91%**
PASIVOS																
PASIVOS CORRIENTES																
Cuentas por Pagar	0	15.634.502	15.634.502	0,00%	15.634.502	0	0,00%	17.740.589	2.106.086	13,47%	18.861.063	1.120.474	6,32%	20.028.902	1.167.839	6,19%
Cesantias por Pagar	0	5.445.568	5.445.568	0,00%	5.613.836	168.268	3,09%	5.779.445	165.608	2,95%	5.942.425	162.980	2,82%	6.102.870	160.445	2,70%
Intereses Cesantias por Pagar	0	653.468	653.468	0,00%	673.660	20.192	3,09%	693.533	19.873	2,95%	713.091	19.558	2,82%	732.344	19.253	2,70%
INC por Pagar	0	14.388.682	14.388.682	0,00%	15.337.624	948.942	6,60%	16.326.947	989.323	6,45%	17.358.137	1.031.190	6,32%	18.432.918	1.074.781	6,19%
Impuesto de Renta por pagar	0	12.891.106	12.891.106	0,00%	17.852.410	4.961.304	38,49%	20.816.467	2.964.057	16,60%	26.096.427	5.279.960	25,36%	29.532.163	3.435.736	13,17%
CREE por Pagar	0	4.125.154	4.125.154	0,00%	5.712.771	1.587.617	38,49%	6.661.270	948.498	16,60%	8.350.857	1.689.587	25,36%	9.450.292	1.099.436	13,17%
ICA por Pagar	0	9.496.530	9.496.530	0,00%	10.122.832	626.302	6,60%	10.775.785	652.953	6,45%	11.456.370	680.586	6,32%	12.165.726	709.356	6,19%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**	**62.635.010**	**62.635.010**	**0,00%**	**70.947.636**	**8.312.626**	**13,27%**	**78.794.035**	**7.846.399**	**11,06%**	**88.778.370**	**9.984.335**	**12,67%**	**96.445.216**	**7.666.847**	**8,64%**
PASIVOS NO CORRIENTES																
Obligaciones Financieras	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
leasing Finaciero	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**0**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**
TOTAL PASIVOS	**0**	**62.635.010**	62.635.010	0,00%	**70.947.636**	8.312.626	13,27%	**78.794.035**	7.846.399	11,06%	**88.778.370**	9.984.335	12,67%	**96.445.216**	7.666.847	8,64%
PATRIMONIO																
Capital Social	74.540.752	74.540.752	0	0,00%	74.540.752	0	0,00%	74.540.752	0	0,00%	74.540.752	0	0,00%	74.540.752	0	0,00%
Utilidad Acumulada	0	31.093.348	31.093.348	0,00%	74.153.361	43.060.013	138,49%	124.362.679	50.209.319	67,71%	187.307.261	62.944.582	50,61%	258.538.838	71.231.577	38,03%
Reserva Legal Acumulada	0	3.454.816	3.454.816	0,00%	8.239.262	4.784.446	138,49%	13.818.075	5.578.813	67,71%	20.811.918	6.993.842	50,61%	28.726.538	7.914.620	38,03%
TOTAL PATRIMONIO	**74.540.752**	**109.088.916**	**34.548.164**	**46,35%**	**156.933.375**	**47.844.459**	**43,86%**	**212.721.507**	**55.788.132**	**35,55%**	**282.659.931**	**69.938.424**	**32,88%**	**361.806.128**	**79.146.197**	**28,00%**
PASIVO + PATRIMONIO	**74.540.752**	**171.723.926**	**97.183.174**	**130,38%**	**227.881.010**	**56.157.084**	**32,70%**	**291.515.541**	**63.634.531**	**27,92%**	**371.438.300**	**79.922.759**	**27,42%**	**458.251.344**	**86.813.044**	**23,37%**
	0	64.600.000			65.631.105			64.600.000			64.600.000			64.600.000		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 32 Análisis Horizontal del Balance General Proyectado con Financiación en Pesos

ACTIVOS	BALANCE INICIAL	AÑO 1	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 2	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
ACTIVOS CORRIENTES																
Caja - Bancos	20.398.413	99.636.767	79.238.354	388,45%	156.861.207	57.224.440	57,43%	218.478.115	61.616.908	39,28%	313.800.382	95.322.267	43,63%	415.271.539	101.471.157	32,34%
Cuentas por Cobrar	0	26.978.778	26.978.778	0,00%	28.758.045	1.779.267	6,60%	30.613.025	1.854.980	6,45%	32.546.507	1.933.482	6,32%	34.561.721	2.015.215	6,19%
Inventarios	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**20.398.413**	**126.615.545**	**106.217.132**	**520,71%**	**185.619.252**	**59.003.707**	**46,60%**	**249.091.140**	**63.471.888**	**34,19%**	**346.346.889**	**97.255.749**	**39,04%**	**449.833.260**	**103.486.372**	**29,88%**
ACTIVOS NO CORRIENTES																
ACTIVOS FIJOS																
MUEBLES Y ENSERES	25.451.200	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%	25.451.200	0	0,00%
EQUIPO DE COMPUTO Y COMUNICACIONES	5.915.000	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%	5.915.000	0	0,00%
MAQUINARIA Y EQUIPO	12.851.639	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%	12.851.639	0	0,00%
VEHICULOS	64.600.000	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%	64.600.000	0	0,00%
(-) Depreciacion Acumulada	0	25.157.061	25.157.061	0,00%	50.314.122	25.157.061	100,00%	75.471.183	25.157.061	50,00%	92.144.511	16.673.328	22,09%	108.817.839	16.673.328	18,09%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**44.217.839**	**83.660.778**	**39.442.939**	**89,20%**	**58.503.717**	**(25.157.061)**	**(30,07%)**	**33.346.656**	**(25.157.061)**	**(43,00%)**	**16.673.328**	**(16.673.328)**	**(50,00%)**	**0**	**(16.673.328)**	**(100,00%)**
ACTIVOS DIFERIDOS																
Diferidos	9.924.500	0	(9.924.500)	(100,00%)	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**9.924.500**	**0**	**(9.924.500)**	**(100,00%)**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	**54.142.339**	**83.660.778**	**29.518.439**	**54,52%**	**58.503.717**	**(25.157.061)**	**(30,07%)**	**33.346.656**	**(25.157.061)**	**(43,00%)**	**16.673.328**	**(16.673.328)**	**(50,00%)**	**0**	**(16.673.328)**	**(100,00%)**
TOTAL ACTIVOS	**74.540.752**	**210.276.323**	**135.735.571**	**182,10%**	**244.122.969**	**33.846.646**	**16,10%**	**282.437.796**	**38.314.827**	**15,69%**	**363.020.216**	**80.582.421**	**28,53%**	**449.833.260**	**86.813.044**	**23,91%**
PASIVOS																
PASIVOS CORRIENTES																
Cuentas por Pagar	0	15.634.502	15.634.502	0,00%	15.634.502	0	0,00%	17.740.589	2.106.086	13,47%	18.861.063	1.120.474	6,32%	20.028.902	1.167.839	6,19%
Cesantias por Pagar	0	5.445.568	5.445.568	0,00%	5.613.836	168.268	3,09%	5.779.445	165.608	2,95%	5.942.425	162.980	2,82%	6.102.870	160.445	2,70%
Intereses Cesantias por Pagar	0	653.468	653.468	0,00%	673.660	20.192	3,09%	693.533	19.873	2,95%	713.091	19.558	2,82%	732.344	19.253	2,70%
INC por Pagar	0	14.388.682	14.388.682	0,00%	15.337.624	948.942	6,60%	16.326.947	989.323	6,45%	17.358.137	1.031.190	6,32%	18.432.918	1.074.781	6,19%
Impuesto de Renta por pagar	0	10.841.061	10.841.061	0,00%	16.519.831	5.678.770	52,38%	20.816.467	4.296.636	26,01%	26.096.427	5.279.960	25,36%	29.532.163	3.435.736	13,17%
CREE por Pagar	0	3.469.139	3.469.139	0,00%	5.286.346	1.817.207	52,38%	6.661.270	1.374.924	26,01%	8.350.857	1.689.587	25,36%	9.450.292	1.099.436	13,17%
ICA por Pagar	0	9.496.530	9.496.530	0,00%	10.122.832	626.302	6,60%	10.775.785	652.953	6,45%	11.456.370	680.586	6,32%	12.165.726	709.356	6,19%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	**0**	**59.928.951**	**59.928.951**	**0,00%**	**69.188.632**	**9.259.681**	**15,45%**	**78.794.035**	**9.605.403**	**13,88%**	**88.778.370**	**9.984.335**	**12,67%**	**96.445.216**	**7.666.847**	**8,64%**
PASIVOS NO CORRIENTES																
Obligaciones Financieras	62.613.338	44.765.916	(17.847.422)	(28,50%)	24.048.628	(20.717.288)	(46,28%)	0	(24.048.628)	(100,00%)	0	0	0,00%	0	0	0,00%
leasing Finaciero	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	**62.613.338**	**44.765.916**	**(17.847.422)**	**(28,50%)**	**24.048.628**	**(20.717.288)**	**(46,28%)**	**0**	**(24.048.628)**	**(100,00%)**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**
TOTAL PASIVOS	**62.613.338**	**104.694.866**	**42.081.528**	**67,21%**	**93.237.260**	**(11.457.607)**	**(10,94%)**	**78.794.035**	**(14.443.225)**	**(15,49%)**	**88.778.370**	**9.984.335**	**12,67%**	**96.445.216**	**7.666.847**	**8,64%**
PATRIMONIO																
Capital Social	11.927.413	11.927.413	0	0,00%	11.927.413	0	0,00%	11.927.413	0	0,00%	11.927.413	0	0,00%	11.927.413	0	0,00%
Utilidad Acumulada	0	26.148.639	26.148.639	0,00%	65.994.472	39.845.833	152,38%	114.998.409	49.003.937	74,25%	177.942.990	62.944.582	54,74%	249.174.568	71.231.577	40,03%
Reserva Legal Acumulada	0	2.905.404	2.905.404	0,00%	7.332.719	4.427.315	152,38%	12.777.601	5.444.882	74,25%	19.771.443	6.993.842	54,74%	27.686.063	7.914.620	40,03%
TOTAL PATRIMONIO	**11.927.413**	**40.981.457**	**29.054.043**	**243,59%**	**85.254.604**	**44.273.148**	**108,03%**	**139.703.423**	**54.448.819**	**63,87%**	**209.641.847**	**69.938.424**	**50,06%**	**288.788.044**	**79.146.197**	**37,75%**
PASIVO + PATRIMONIO	**74.540.752**	**145.676.323**	**71.135.571**	**95,43%**	**178.491.864**	**32.815.541**	**22,53%**	**218.497.458**	**40.005.594**	**22,41%**	**298.420.216**	**79.922.759**	**36,58%**	**385.233.260**	**86.813.044**	**29,09%**
	0	64.600.000			65.631.105			63.940.338			64.600.000			64.600.000		

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.13.3.7 Análisis Horizontal del Estado de Resultados sin Financiación en Pesos

Al realizar el análisis del totalidad de las ventas, al relacionar la variable costos, es el valor correspondiente al año desde el año 1 se relaciona con el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de costos, se registra en el segundo año, un valor porcentual de 6.60%, al tercer año un valor equivalente a 6.45%, al cuarto año se presenta una disminución de 6.32% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 6.19%.

La variación de la utilidad del ejercicio en el segundo año corresponde a una variación porcentual de 38.49%. En el tercer año el porcentaje se devalúa con un resultado de 16.60%. En el cuarto año se presenta un aumento correspondiente a 25.36% y en el año final de la proyección el resultado disminuye a 13.17%.

5.13.3.8 Análisis Horizontal del Estado de Resultados con Financiación en Pesos

Al momento de relacionar la variable costos, es el valor correspondiente al año desde el año 1 se relaciona con el análisis de las ventas se obtiene que en el primer año de costos, se registra en el segundo año, un valor porcentual de 6.60%, al tercer año un valor equivalente a 6.45%, al cuarto año se presenta una disminución de 6.32% y en el quinto año el porcentaje disminuye a 6.19%.

La variación de la utilidad del ejercicio en el segundo año corresponde a una variación porcentual de 52.368%. En el tercer año el porcentaje se devalúa con un resultado de 22.98%. En el cuarto año se presenta un aumento correspondiente a 28.45% y en el año final de la proyección el resultado disminuye a 13.17%.

Cuadro 33 Análisis Horizontal del Estado de Resultados sin Financiación en Pesos

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
VENTAS	1.079.151.122	1.150.321.786	71.170.664	6,60%	1.224.520.992	74.199.206	6,45%	1.301.860.268	77.339.276	6,32%	1.382.468.853	80.608.584	6,19%
COSTOS	827.692.950	882.279.797	54.586.847	6,60%	939.189.490	56.909.694	6,45%	998.507.571	59.318.081	6,32%	1.060.333.163	61.825.592	6,19%
UTILIDAD BRUTA	**251.458.172**	**268.041.989**	**16.583.817**	**6,60%**	**285.331.502**	**17.289.512**	**6,45%**	**303.352.697**	**18.021.195**	**6,32%**	**322.135.689**	**18.782.992**	**6,19%**
EGRESOS													
NOMINA de ADMINISTRACION	92.481.847	95.339.536	2.857.689	3,09%	98.152.053	2.812.516	2,95%	100.919.940	2.767.888	2,82%	103.644.779	2.724.838	2,70%
NOMINA DE SERVICIOS	35.261.842	36.351.383	1.089.541	3,09%	37.423.749	1.072.366	2,95%	38.479.099	1.055.350	2,82%	39.518.035	1.038.936	2,70%
GASTOS ADMINISTRACIÓN	14.136.960	14.594.997	458.037	3,24%	15.045.983	450.985	3,09%	15.489.839	443.856	2,95%	15.626.150	136.311	0,88%
GASTOS DE VENTA	13.435.008	13.850.150	415.142	3,09%	14.258.729	408.579	2,95%	14.660.825	402.096	2,82%	15.056.668	395.842	2,70%
GASTOS DE DEPRECIACIÓN	25.157.061	25.157.061	0	0,00%	25.157.061	0	0,00%	16.673.328	(8.483.733)	(33,72%)	16.673.328	0	0,00%
GASTOS DIFERIDOS	9.924.500	1.216.390	(8.708.110)	(87,74%)	1.252.273	35.884	2,95%	1.287.587	35.314	2,82%	1.322.352	34.765	2,70%
ICA	9.496.530	10.122.832	626.302	6,60%	10.775.785	652.953	6,45%	11.456.370	680.586	6,32%	12.165.726	709.356	6,19%
TOTAL EGRESOS	**199.893.748**	**196.632.349**	**(3.261.399)**	**(1,63%)**	**202.065.633**	**5.433.283**	**2,76%**	**198.966.990**	**(3.098.643)**	**(1,53%)**	**204.007.037**	**5.040.047**	**2,53%**
UTILIDAD OPERACIONAL	**51.564.424**	**71.409.640**	**19.845.216**	**38,49%**	**83.265.869**	**11.856.229**	**16,60%**	**104.385.707**	**21.119.839**	**25,36%**	**118.128.652**	**13.742.945**	**13,17%**
OTROS INGRESOS Y EGRESOS													
GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS	0		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
GASTOS FINANCIEROS LEASING	0		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	**0**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**	**0**	**0**	**0,00%**
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	**51.564.424**	**71.409.640**	**19.845.216**	**38,49%**	**83.265.869**	**11.856.229**	**16,60%**	**104.385.707**	**21.119.839**	**25,36%**	**118.128.652**	**13.742.945**	**13,17%**
IMPUESTO DE RENTA	12.891.106	17.852.410	4.961.304	38,49%	20.816.467	2.964.057	16,60%	26.096.427	5.279.960	25,36%	29.532.163	3.435.736	13,17%
CREE	4.125.154	5.712.771	1.587.617	38,49%	6.661.270	948.498	16,60%	8.350.857	1.689.587	25,36%	9.450.292	1.099.436	13,17%
UTILIDAD NETA DDI	**34.548.164**	**47.844.459**	**13.296.295**	**38,49%**	**55.788.132**	**7.943.673**	**16,60%**	**69.938.424**	**14.150.292**	**25,36%**	**79.146.197**	**9.207.773**	**13,17%**
RESERVA LEGAL	3.454.816	4.784.446	1.329.629	38,49%	5.578.813	794.367	16,60%	6.993.842	1.415.029	25,36%	7.914.620	920.777	13,17%
UTILIDAD EJERCICIO	**31.093.348**	**43.060.013**	**11.966.665**	**38,49%**	**50.209.319**	**7.149.306**	**16,60%**	**62.944.582**	**12.735.263**	**25,36%**	**71.231.577**	**8.286.996**	**13,17%**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

Cuadro 34 Análisis Horizontal del Estado de Resultados con Financiación en Pesos

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARICION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
VENTAS	1.079.151.122	1.150.321.786	71.170.664	6,60%	1.224.520.992	74.199.206	6,45%	1.301.860.268	77.339.276	6,32%	1.382.468.853	80.608.584	6,19%
COSTOS	827.692.950	882.279.797	54.586.847	6,60%	939.189.490	56.909.694	6,45%	998.507.571	59.318.081	6,32%	1.060.333.163	61.825.592	6,19%
UTILIDAD BRUTA	**251.458.172**	**268.041.989**	**16.583.817**	**6,60%**	**285.331.502**	**17.289.512**	**6,45%**	**303.352.697**	**18.021.195**	**6,32%**	**322.135.689**	**18.782.992**	**6,19%**
EGRESOS													
NOMINA de ADMINISTRACION	92.481.847	95.339.536	2.857.689	3,09%	98.152.053	2.812.516	2,95%	100.919.940	2.767.888	2,82%	103.644.779	2.724.838	2,70%
NOMINA DE SERVICIOS	35.261.842	36.351.383	1.089.541	3,09%	37.423.749	1.072.366	2,95%	38.479.099	1.055.350	2,82%	39.518.035	1.038.936	2,70%
GASTOS ADMINISTRACIÓN	14.136.960	14.594.997	458.037	3,24%	15.045.983	450.985	3,09%	15.489.839	443.856	2,95%	15.626.150	136.311	0,88%
GASTOS DE VENTA	13.435.008	13.850.150	415.142	3,09%	14.258.729	408.579	2,95%	14.660.825	402.096	2,82%	15.056.668	395.842	2,70%
GASTOS DE DEPRECIACIÓN	25.157.061	25.157.061	0	0,00%	25.157.061	0	0,00%	16.673.328	(8.483.733)	(33,72%)	16.673.328	0	0,00%
GASTOS DIFERIDOS	9.924.500	1.216.390	(8.708.110)	(87,74%)	1.252.273	35.884	2,95%	1.287.587	35.314	2,82%	1.322.352	34.765	2,70%
ICA	9.496.530	10.122.832	626.302	6,60%	10.775.785	652.953	6,45%	11.456.370	680.586	6,32%	12.165.726	709.356	6,19%
TOTAL EGRESOS	**199.893.748**	**196.632.349**	**(3.261.399)**	**(1,63%)**	**202.065.633**	**5.433.283**	**2,76%**	**198.966.990**	**(3.098.643)**	**(1,53%)**	**204.007.037**	**5.040.047**	**2,53%**
UTILIDAD OPERACIONAL	**51.564.424**	**71.409.640**	**19.845.216**	**38,49%**	**83.265.869**	**11.856.229**	**16,60%**	**104.385.707**	**21.119.839**	**25,36%**	**118.128.652**	**13.742.945**	**13,17%**
OTROS INGRESOS Y EGRESOS													
GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS	8.200.181	5.330.315	(2.869.866)	(35,00%)	1.998.975	(3.331.340)	(62,50%)	0	(1.998.975)	(100,00%)	0	0	0,00%
GASTOS FINANCIEROS LEASING	0		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	**8.200.181**	**5.330.315**	**(2.869.866)**	**(35,00%)**	**1.998.975**	**(3.331.340)**	**(62,50%)**	**0**	**(1.998.975)**	**(100,00%)**	**0**	**0**	**0,00%**
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	**43.364.243**	**66.079.325**	**22.715.081**	**52,38%**	**81.266.894**	**15.187.569**	**22,98%**	**104.385.707**	**23.118.814**	**28,45%**	**118.128.652**	**13.742.945**	**13,17%**
IMPUESTO DE RENTA	10.841.061	16.519.831	5.678.770	52,38%	20.316.723	3.796.892	22,98%	26.096.427	5.779.703	28,45%	29.532.163	3.435.736	13,17%
CREE	3.469.139	5.286.346	1.817.207	52,38%	6.501.351	1.215.006	22,98%	8.350.857	1.849.505	28,45%	9.450.292	1.099.436	13,17%
UTILIDAD NETA DDI	**29.054.043**	**44.273.148**	**15.219.105**	**52,38%**	**54.448.819**	**10.175.671**	**22,98%**	**69.938.424**	**15.489.605**	**28,45%**	**79.146.197**	**9.207.773**	**13,17%**
RESERVA LEGAL	2.905.404	4.427.315	1.521.910	52,38%	5.444.882	1.017.567	22,98%	6.993.842	1.548.961	28,45%	7.914.620	920.777	13,17%
UTILIDAD EJERCICIO	**26.148.639**	**39.845.833**	**13.697.194**	**52,38%**	**49.003.937**	**9.158.104**	**22,98%**	**62.944.582**	**13.940.645**	**28,45%**	**71.231.577**	**8.286.996**	**13,17%**

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.14 ANALISIS DE SENSIBILIDAD

El análisis analiza parámetros claves para determinar la sensibilidad de los resultados a la variación en cada partida. La sensibilidad del Valor Presente Neto a variaciones en las ventas se caracteriza por la inclinación relativa de la pendiente que expresa la relación entre utilidades y ventas. (Emery, D., Finnerty, J., & Stowe, J., 2009)

Para la realización del análisis de sensibilidad, el margen bruto se disminuye en un 10%, en donde se puede analizar que el proyecto se vuelve inviable. Este análisis de sensibilidad se establece a que el precio de margen disminuya pero se realiza para que sea una forma de asegurarse en el mercado, con el objetivo de analizar el porcentaje del flujo de caja con financiación y sin financiación.

Cuadro 35 Análisis de Sensibilidad

DISMINUCIÓN DEL MARGEN BRUTO EN 10%				
	FLUJO DE CAJA SF		FLUJO DE CAJA CF	
	VALORES ORIGINALES	VALORES MODIFICADOS	VALORES ORIGINALES	VALORES MODIFICADOS
VPN ($)	146.392.061	(63.103.372)	159.634.491	(52.883.195)
TIR (%)	68,74%	0,06%	103,74%	(4,67%)
B/C (VECES)	2,05	0,55	3,09	0,31

Fuente: Elaboración Propia. 2014

5.15 PUNTO DE EQUILIBRIO

El Punto de Equilibrio es aquel punto de actividad en el cual los ingresos totales son exactamente equivalentes a los costos totales asociados con la venta o creación de un producto. Es decir, es aquel punto de actividad en el cual no existe utilidad, ni pérdida. El análisis de equilibrio es un importante elemento de planeación a corto plazo; permite calcular la cuota inferior o mínima de unidades a producir y vender para que un negocio no incurra en pérdidas. Es una medida muy mal utilizada por el desconocimiento de sus limitaciones.

Cuadro 36 Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO					
	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
PUNTO DE EQUILIBRIO ER- SF	21.141	21.860	22.260	22.964	23.358
PUNTO DE EQUILIBRIO ER-CF	21.768	22.256	22.404	22.964	23.358

Fuente: Elaboración Propia. 2014

6 CONCLUSIONES

Por medio de este proyecto de grado se puede concluir que el Restaurante Infantil es un proyecto viable, ya que se aplicaron conceptos y conocimientos que permitieron identificar variables que reconocieron la efectividad de esta idea de negocio.

Teniendo en cuenta la contextualización del problema de investigación, se logró comprender la razón de ser de un Restaurante Infantil en la comuna 17 de la ciudad de Santiago de Cali por medio de la justificación del proyecto. El estudio de mercado y el análisis del sector permitieron la identificación de los clientes potenciales, competencia y el tipo de equipos requeridos para el funcionamiento del establecimiento.

Por medio de la caracterización del producto se logró especificar detalladamente las características y el enfoque del establecimiento de alimentos. El estudio organizacional y legal reconoció el Restaurante Infantil como Sociedad por Acciones Simplificada lo cual permitió la legalidad del lugar y el cumplimiento de todos los permisos establecidos para su buen funcionamiento ante la ley. Es importante mencionar que se estableció la misión y la visión y valores corporativos y se diseñó el perfil del personal que a futuro integrara el equipo de trabajo del establecimiento

Finalmente el estudio financiero por medio de indicadores, comprobó porcentualmente la viabilidad del Restaurante Infantil, indicando sus ingresos y costos y el total de capital necesario para su incursión en el mercado. Se logró comprobar la rentabilidad y viabilidad del proyecto.

7 BIBLIOGRAFÍA

Alimentación Sana.org. (2010). ¿Por qué se Descomponen los Alimentos? Recuperado a partir de http://www.alimentacionsana.org/informaciones/novedades/conservacion%203.htm

Álvarez, J., & Peláez, N. (2007a). Alimentación en la edad preescolar y escolar (3 - 12 años). Recuperado 5 de junio de 2014, a partir de http://www.fundaciondiabetes.org/diabetesinfantil/alimentacion/alimentacion_3_12years.htm

Álvarez, J., & Peláez, N. (2007b). Guías Alimentarias. Recuperado 5 de junio de 2014, a partir de http://www.fundaciondiabetes.org/diabetesinfantil/alimentacion/alimentacion_nutricion.htm

Antequera Parilli, R. (2010). *Derechos Intelectuales y Derecho a la Imagen en la Jurisprudencia Comparada*. Ed. Talleres Editoriales Cometa S.A.

Barrera, J. (2009, mayo 5). San Antonio, Un espacio para la Gastronomía. Recuperado a partir de http://www.cali.gov.co/publicaciones/san_antonio_un_espacio_para_la_gastronoma_pub

Bancoldex. (2007). Módulo 2 Gestión Gerencial. Recuperado 6 de junio de 2014, a partir de http://www.bancoldex.com/accesoacredito/swf/l52indliquidez.swf

Cámara de Comercio de Bogotá. (2013). Tips para contratar servicios de vigilancia y seguridad autorizados. Recuperado 5 de junio de 2014, a partir de

http://camara.ccb.org.co/ligera/contenido/contenido.aspx?conID=11047&catID=749

Cámara de Comercio de Bogotá. (2014). ¿Qué es la Cultura de la Legalidad? Recuperado 5 de junio de 2014, a partir de http://camara.ccb.org.co/contenido/contenido.aspx?conID=11173&catID=749

Cámara de Comercio de Cali. (2014a). Documento de constitución. Recuperado 5 de junio de 2014, a partir de http://www.ccc.org.co/como-crear-su-empresa/registrar-la-minuta-en-una-notaria

Cámara de Comercio de Cali. (2014b). Establecimientos de comercio. Recuperado 5 de junio de 2014, a partir de http://www.ccc.org.co/servicios/registros-publicos/mercantil/tramites/matricula/establecimiento-de-comercio

Chiavenato, I. (2007). *Introducción a la Teoría General de la Administración.* México: Mcgraw hill

Conrad, C. (2003). *Análisis de los Negocios con Excel XP*. México: Pearson Educación.

Confecámaras. (2011). Tipo de Empresa. Recuperado 5 de junio de 2014, a partir de http://www.crearempresa.com.co/Consultas/ConsultasTipoEmpresa.aspx

Cuevas F. J. (1995). *Control de Costos y Gastos en los Restaurantes*. México: Noriega Editores.

Departamento Administrativo De Gestión y Manejo Ambiental, DAGMA. (2008). Agenda Ambiental. Comuna 17.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE. (2014, mayo 13). Índice de precios al consumidor (IPC). Recuperado 6 de junio de 2014, a partir

de https://www.dane.gov.co/index.php/indices-de-precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc

Departamento Nacional de Planeación. (2006). Plan Nacional de Desarrollo 2006-2010.

Dessler, G. (2001). *Administración del Personal*. México: Prentice Hall.

Diario Occidente. (2014, febrero 27). Comercio creció en el centro de Cali. Recuperado a partir de http://www.occidente.co/comercio-crecio-en-el-centro-de-cali/

Díaz Méndez, C., Gómez B. C., Aranceta Bartrina, J., Contreras Hernández, J., Gonzáles Álvarez, M., Gracia, A. M., & Menéndez Patterson, M. Á. (2008). *Alimentación, consumo y salud*. Barcelona: La Caixa.

Dinero. (2014, marzo 19). Solo para niños. Recuperado a partir de http://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/abren-restaurantes-para-ninos/193551

Doña Gula. (2014, febrero 14). Los niños en los restaurantes. Recuperado a partir de http://www.elespectador.com/opinion/los-ninos-los-restaurantes-columna-475156

El Congreso de Colombia. INTERVENCIÓN EN LAS ACTIVIDADES FINANCIERA, BURSÁTIL Y ASEGURADORA, Pub. L. No. 35 (1993). Recuperado a partir de http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0035_1993.html

El Congreso de Colombia. Por la cual se expide la Ley de Formalización y Generación de Empleo., Pub. L. No. 1429 (2010). Recuperado a partir de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=41060

El Congreso de Colombia. De fomento a la cultura del emprendimiento, Pub. L. No. 1014 (2006). Recuperado a partir de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=18924

El Congreso de Colombia. Por medio de la cual se crea la sociedad por acciones simplificada., Pub. L. No. 1258 (2008). Recuperado a partir de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=34130

El Congreso de Colombia. «Por la cual se expide la ley general de turismo y se dictan otras disposiciones». El, Pub. L. No. 300 (1996). Recuperado a partir de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=8634

El País. (2006, mayo 16). Cambia la vocación económica de Cali. Recuperado a partir de http://historico.elpais.com.co/paisonline/notas/Mayo162006/eco1.html

El País. (2011, junio 14). Obesidad infantil, un problema que gana peso en Cali. Recuperado a partir de http://www.elpais.com.co/elpais/cali/obesidad-infantil-problema-gana-peso-en-cali

Emery Douglas R., Finnerty John D., & Stowe John D. (2009). *Fundamentos de Administración Financiera*. España: Pearson Educación.

Estupiñán Gaitán, O. (2011). *Análisis Financiero y de Gestión*. Ed. ECOE Ediciones.

Fernández Iparraguirre J. L., & Casado Mayordomo, M. (2008). *Contabilidad Financiera para Directivos*. Bogotá: ESIC Editorial.

Garcés, J., Montoya, C. E., Quintero, Á. M., Tamayo, C.A., & Vergel Hernández, D. (2008). Propuesta de Evaluación Ocupacional.

Gavino, L. A. (2010). *Problemas de alimentación en el niño. Manual Práctico para su prevención y tratamiento*. Bogotá: Pirámide.

Galindo Ruiz, C. (2006). *Manual para la Creación de Empresas. Guía de planes de negocios*. Bogotá: ECOE Ediciones.

Guerrero Velasco, R. (2012). Proyecto de Acuerdo por medio del cual se adopta el Plan de Desarrollo 2012 – 2015 del Municipio de Santiago de Cali.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2013, marzo). Hábitos de Alimentación y estilos de vida saludable.

ICONTEC, Ministerio de Comercio, Industria y Turismo Dirección de Turismo, & ACODRÉS. (2005, julio 22). Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007.

Marcucci Díazgranados, C. F. (2005) *Panorama contextualizado del Derecho Laboral Sustancial Colombiano*. Bogotá: Educc.

Mantallana, M.A., Córdoba, E.J. (2005). Perfiles ocupacionales y normas de competencia laboral para auxiliares en las áreas de la salud. Bogotá: Fundación Cultural Javeriana de Artes Gráficas.

Malhotra Naresh, K., Martínez, J.D., & Treviño Rosales, M. E. (2004). *Investigación de Mercados. Un enfoque aplicado*. Ed. Pearson Educación.

Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. (2009). Tipos de Contratos en Colombia.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2013, junio 7). Gastronomía en el Sistema de Calidad Colombiano.

Miralpeix, J. A. (2003). *La alimentación Infantil*. Madrid: Ed. Díaz de Santos.

Mohammad Naghi, N. (2005). *Metodología de la Investigación*. México: Ed. Limusa.

Mondy, R. W., & Noe, R. M., (2005). *Administración de Recursos Humanos*. Ed. Prentice Hall Inc.

Municipio de Santiago de Cali. (2010). Plan de Desarrollo 2008-2011.

Nebot López, M. J., García Yuste, J., & Schmitz García, H. R. (1999). *La Selección de Personal: Guía práctica para directivos y mandos de la empresa*. Ed. Fundación Confemetal.

Pérez Díaz, V. (2014). El consumo de comidas fuera del hogar alcanzará $24 billones. Recuperado a partir de http://www.larepublica.co/empresas/el-consumo-de-comidas-fuera-del-hogar-alcanzar%C3%A1-24-billones_23276

Pérez, F. (2009). La entrevista como técnica de investigación social Fundamentos teóricos, técnicos y metodológicos. Universidad central de Venezuela.

Portafolio.co. (2010, abril 27). Hacen inventario gastronómico y de restaurantes en Cali. Recuperado a partir de http://www.portafolio.co/archivo/documento/CMS-7679873

Posada, Á., Gómez, J. F., & Ramírez, H. (2005). *El Niño Sano*. Bogotá: Ed. Medica Internacional.

Quiñones Grillo, G. (1978). *Nuevo Procedimiento Tributario Colombiano*. Ed. Jurídicas Wilches.

Jaramillo, V. (2012, octubre 4). Los parques de la Comuna 17 de Cali necesitan ser intervenidos. Recuperado a partir de http://www.elpais.com.co/elpais/cali/noticias/parques-comuna-17-cali-necesitan-ser-intervenidos

Las zonas más apetecidas para abrir restaurantes. (2012). La Barra.

Lezaeta Pérez, R. (2006). *Manual de Alimentación Sana*. México: Pax México.

Londoño Toro, B., & Gómez Hoyos, D.M. (2010). *Diez Años de Investigación Jurídica y Sociojurídica en Colombia: Balances desde la Red Sociojurídica*. Bogotá: Epígrafe Ltda.

Ramos Botero, L.F. Congreso de Colombia. Sobre Derechos de Autor (1982). Recuperado a partir de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3431

Ramos Botero, L.F. Congreso de Colombia. Terminación unilateral del contrato de trabajo sin justa causa (2002). Recuperado a partir de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=6778

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal. (2000). Encuestas probabilísticas vs. no probabilísticas.

Reyes Villamizar, F. (2010). *Estudios sobre la Sociedad por Acciones Simplificada*. Ed. Universidad Externado de Colombia.

Selección de Personal. (2007). Bogotá: Editorial Vértice.

Semana. (1996, diciembre 16). Llegada Triunfal. Recuperado a partir de http://www.semana.com/economia/articulo/llegada-triunfal/31057-3

SerPadres.es. (2007). Cinco hábitos saludables para los niños. Recuperado a partir de http://www.serpadres.es/salud/salud/cinco-habitos-saludables-para-los-ninos.html

Suramericana. (2010). Nuestra Compañía.

Swinney, B. (2000). *Comidas sanas, niños sanos: guía de alimentación saludable para que sus hijos gocen de buena salud*. Madrir: Oniro

Tanaka Nakasone, G. (2005). *Análisis de Estados Financieros para la toma de decisiones*. España: Fondo Editorial.

Turbay Ayala, J.C. Congreso de la República de Colombia. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias (1979). Recuperado a partir de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=1177

Universidad Católica de Colombia. (2013). Tipos de Investigación según Grado de Profundidad y Complejidad.

Universidad de San Buenaventura. (2007). Procedimiento de Evaluaciones Medicas.

Velásquez, G. (2006). *Fundamentos de alimentación saludable*. Medellín: Ed. Universidad de Antioquia.

Weber, J. & Zimmenmar, M. (2011). *El Gran Libro de la Nutrición*. Barcelona: Profit Editorial.

Zona Franca Del Pacífico. (2013). Valle del Cauca. Recuperado a partir de http://www.zonafrancadelpacifico.com/valledelcauca.htm